



トママ限定
スペシャル

海の幸をふんだんに使用し、
旨みが凝縮された
ボリュームたっぷりスープカレー!

海の恵 シーフードスープカレー
¥2,950

Grace from the ocean - seafood soup curry
大海的恩惠 海鮮湯咖哩

ホタテ、ズワイガニ、キャベツ、じゃがいも、人参、ブロッコリー、レンコン、
うずらの卵、赤パプリカ、さくらげ

scallop, snow crab, cabbage, potato, carrot, broccoli, lotus root,
quail egg, red pepper, wood ear

干貝、雪蟹、高麗菜、馬鈴薯、紅蘿蔔、綠花椰菜、蓮藕、鶉雞蛋、紅椒、木耳



トママ限定
スペシャル

北海道産のビーフサーロインの
サイコロステーキをのせた
ジューシーかつ旨味とボリュームを
兼ね備えた一品!

北海道産牛サイコロステーキの
スープカレー
¥2,950

Hokkaido sirloin steak soup curry
北海道沙朗牛排湯咖哩

北海道産牛サーロイン、シメジ、キャベツ、じゃがいも、人参、ブロッコリー、
レンコン、うずらの卵、赤パプリカ、さくらげ

Hokkaido beef sirloin, shimeji mushroom, cabbage, potato, carrot, broccoli,
lotus root, quail egg, red pepper, wood ear

北海道産沙朗牛排、玉茸、高麗菜、馬鈴薯、紅蘿蔔、綠花椰菜、蓮藕、鶉雞蛋、紅椒、木耳

カレーの
選び方

How to make
you own curry
咖哩的點餐流程

1 カレーを選ぶ
Choose the curry
選擇咖哩

2 カレーの辛さを選ぶ
Choose the spicy level
選擇辣度

3 ライスの量を選ぶ
Choose the rice size
選擇飯量

4 お好みでトッピングを選ぶ
Choose the toppings
選擇配料



チキンレッグ、ベーコン、角煮が
全て味あえる肉好きには
たまらない一品!

肉祭り!!
GARAKUスペシャル
スープカレー

¥2,500

A Festival of Meats!! GARAKU special soup curry
肉食饗宴!!GARAKU 特製湯咖哩

香付きチキンレッグ、厚切りベーコン、キャベツ、じゃがいも
人参、ブロッコリー、レンコン、うずらの卵、赤パプリカ、さくらげ

Bone-in chicken leg, thick-sliced bacon, cabbage, potato
carrot, broccoli, lotus root, quail egg, red pepper, wood ear

帶骨雞腿、厚切培根、高麗菜、馬鈴薯、綠花椰菜、蓮藕、鶉雞蛋、紅椒、木耳

お子様でも食べやすい
ハーフサイズの
スープカレー!

お子様スープカレー
¥1,050

Children's soup curry
兒童湯咖哩



ハンバーグ、キャベツ、カボチャ、ブロッコリー、うずらの卵、シメジ
フライドポテト、水菜サラダ、バニラアイス、オレンジジュース

Hamburger steak, cabbage, pumpkin, broccoli, quail egg, shimeji mushroom
potato fries, mizuna salad, vanilla ice cream, orange juice

漢堡肉排、高麗菜、南瓜、綠花椰菜、鶉雞蛋、玉茸、薯條、水菜沙拉、香草冰淇淋、柳橙汁



自然豊かな森をイメージし、『コク旨×秘伝スパイス×和風ダシ』がスープコンセプト。

札幌で行列の出来る店『GARAKU』を融合した、北海道の食材をふんだんに使用した旨みたっぷりスープカレー。

- カレーの選び方**
How to make you own curry
咖喱的點餐流程
- 1 カレーを選ぶ
Choose the curry
選擇咖喱
 - 2 カレーの辛さを選ぶ
Choose the spicy level
選擇辣度
 - 3 ライスの量を選ぶ
Choose the rice size
選擇飯量
 - 4 お好みでトッピングを選ぶ
Choose the toppings
選擇配料

- カレーの選び方**
How to make you own curry
咖喱的點餐流程
- 1 カレーを選ぶ
Choose the curry
選擇咖喱
 - 2 カレーの辛さを選ぶ
Choose the spicy level
選擇辣度
 - 3 ライスの量を選ぶ
Choose the rice size
選擇飯量
 - 4 お好みでトッピングを選ぶ
Choose the toppings
選擇配料

1 カレーを選ぶ
Choose the curry
選擇咖喱

スープ大盛り
Extra curry soup + ¥150
咖喱湯加量



ホロホロとやわらかい骨つきモモ肉と北海道の具材たっぷり。スープカレーの定番といえばチキンレッグ!

定番!
やわらかチキンレッグと野菜のスープカレー ¥1,750

Tender chicken leg and vegetables soup curry
香嫩雞腿鮮蔬湯咖喱

骨付きチキンレッグ、キャベツ、じゃがいも、人参、ブロッコリー、レンコン、うずらの卵、赤パプリカ、きくらげ、水菜
Bone-in chicken leg, cabbage, potato, carrot, broccoli, lotus root, quail egg, red pepper, wood ear, mizuna (Japanese mustard greens)
香骨雞腿、高麗菜、馬鈴薯、紅蘿蔔、綠花椰菜、蓬蘽、鵝鴨蛋、紅椒、木耳、水菜

たっぷりの北海道具材にとろとろの自家製角煮を乗せた当店人気No.1スープカレーです!

オススメ!
炙り角煮と野菜のスープカレー ¥1,950

Kakuni braised pork and vegetables soup curry
豬肉角煮鮮蔬湯咖喱



角煮、キャベツ、じゃがいも、人参、ブロッコリー、レンコン、うずらの卵、赤パプリカ、きくらげ
Kakuni braised pork, cabbage, potato, carrot, broccoli, lotus root, quail egg, red pepper, wood ear
豬肉、高麗菜、馬鈴薯、紅蘿蔔、綠花椰菜、蓬蘽、鵝鴨蛋、紅椒、木耳



北海道の大地が生んだ野菜たっぷり栄養満点で女性に人気! 色鮮やかで見た目も美味しいスープカレーです!

野菜 15 品目大地の恵み
スープカレー ¥1,750

Grace of the land - 15 vegetables soup curry
大地的恩惠15種蔬菜湯咖喱

カボチャ、ナス、オクラ、ヤングコーン、ミニトマト、長芋、舞茸、キャベツ、じゃがいも、人参、ブロッコリー、レンコン、うずらの卵、赤パプリカ、きくらげ、水菜
pumpkin, eggplant, okra, baby corn, mini tomato, nagaimo yam, matsake mushroom, cabbage, potato, carrot, broccoli, lotus root, quail egg, red pepper, wood ear, mizuna (Japanese mustard greens)
南瓜、茄子、秋葵、玉米筍、小番茄、山藥、舞茸、高麗菜、馬鈴薯、紅蘿蔔、綠花椰菜、蓬蘽、鵝鴨蛋、紅椒、木耳、水菜

ジューシーなポークフランクとベーコン、香ばしいチーズとの相性がバツグン!

ポークフランクと厚切りベーコンの炙りチーズのせスープカレー ¥1,950

Pork flank and thick-sliced bacon with seared cheese soup curry
豬五花與厚切培根佐炙燒起司湯咖喱



ポークフランク、厚切りベーコン、チーズ、キャベツ、じゃがいも、人参、ブロッコリー、レンコン、うずらの卵、赤パプリカ、きくらげ
Pork flank, thick-sliced bacon, cheese, cabbage, potato, carrot, broccoli, lotus root, quail egg, red pepper, wood ear
豬五花肉、厚切培根、起司、高麗菜、馬鈴薯、紅蘿蔔、綠花椰菜、蓬蘽、鵝鴨蛋、紅椒、木耳