

お店のような味がひとくち目から楽しめる、
 感動的で贅沢なひととき。



※牛ほほ肉は国産を使用
 内容量：200g

牛ほほ肉カレー

希少部位である「牛ほほ肉」をひとつひとつ贅沢に厚切りにカット。時間をかけてじっくり煮込むことで、牛肉の旨みが溶け込んだ濃厚で深いコクとあじわいのあるソースとなり、お肉はスプーンでほぐれるほどの柔らかな口当たりを感じられる一皿です。



内容量：200g

厚切り牛タンカレー

贅沢に厚切りにした「牛タン」を使用。時間をかけてじっくり煮込むことでスプーンでほぐれるほどの柔らかさを感じられ、お肉の旨みとコク深いブラックカレーソースが合わさり、濃厚な味わいを楽しめる一皿に仕上げました。



※牛テールは国産を使用
 内容量：330g

牛テールカレー

希少部位である「テール肉」を食べ応えある大きなサイズにカット。時間をかけてじっくり煮込むことでお肉の旨みがたっぷり溶け出し奥深い味わいに。スプーンで簡単に骨からほぐれる柔らかいお肉を楽しめる一皿です。



内容量：240g

沖縄県産豚あぐ〜カレー

沖縄県の銘柄豚「あぐ〜」のバラ肉を贅沢に使用。手を加えずに絶妙な加減での仕込みにより「あぐ〜」特有である脂身の甘みと旨みが存分に引き出され、スパイシーなルーが相まって格別な味わいを感じられる一皿に仕上げました。



内容量：240g

極厚ポークカレー

赤身と脂身が層になっている豚バラ肉を厚切りにカット。ローストしてから煮込むことで香ばしくしっとりした食感に。スパイシーなルーの中にとろっとした脂の甘みと玉ねぎの甘さが加わりコクのある一皿に仕上げました。



内容量：300g

骨付きチキンカレー

骨付き鶏もも肉をまるごと一本使用。下処理から丁寧に調理を行い、ほろほろにほぐれるほどじっくり煮込みました。骨付きならではのチキンの旨み、ソテーオニオンのコクを加えたスパイシーな一皿に仕上げました。