

Salad Plate

具だくさんのサラダプレートで心も体もリフレッシュ



ピスマルク風シーザーサラダ
Bismarck Caesar Salad
温泉卵とたっぷりパルメザンチーズの新鮮野菜サラダ
¥880+税



チキンカツレツサラダ
Chicken Cutlet Salad
チキンカツレツと新鮮野菜
¥980+税



ポークジンジャーサラダ
Pork Ginger Salad
生姜風味の豚肉ソテーと温泉卵
¥980+税



オイルサーディンサラダ
Oil Sardine Salad
オイルサーディンと新鮮野菜を
シーザードレッシングで
¥1,080+税



Side Menu

メインメニューと組み合わせ
お楽しみください



ハッシュドポテト
¥200+税



自家製ポテトサラダ
¥350+税



アンチョビポテト
¥400+税



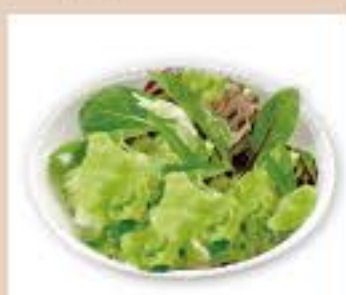
平焼きパン【メイプルシロップ付】
¥200+税



パーティーバスケット
S ¥350+税



パーティーバスケット
L ¥720+税



ミニサラダ
¥200+税



シーザーサラダ
¥430+税



カボチャとサツマイモのサラダ
¥430+税

お得セット

- ◆ミニサラダ
- ◆平焼きパン【メイプルシロップ付】
- ◆ハッシュドポテト5個



¥350+税

■ドリンク各種 (ペットボトル)

- ペプシコーラ
- オレンジジュース
- ウーロン茶
- アイスレモンティー

¥150+税



グルメックスが
お届けいたします。



欧風 & アジアン 日本橋カリー

六本木店 TEL.(186)-03-3585-4466

当店で、番号通知システムを採用しております。お電話をかけた際に話中の状態が続く場合は、お客様の電話が番号通知設定をされていない可能性があります。お手数ですが、電話番号の頭に186をおつけになりお掛け直しください。

営業時間 AM11:00~深夜AM2:00 **年中無休**
※営業時間は予告なく変更する場合がございます。ご了承ください。 (年末年始は除く)

- 《2,000円+税》(配達料込)以上からご注文を承ります。(配達料として1回につき《250円+税》を頂戴いたしております。ご了承くださいませ。)(一部エリアについて、最低配達金額が異なる場合がございます。詳しくはお尋ねください)
- 深夜0時以降、メインメニュー-お得セットは《100円+税》、サイドメニューは《50円+税》、表示価格よりUPとなります。(トッピングドリンクは除く)
- 配達時間指定はご注文合計金額《5,000円+税》から承ります。
- 写真の料理は届け先別です。お面々の際の際はすべて使い捨てとなっております。
- このメニューは2018年4月現在のものです。メニューは予告なく変更することがあります。
- 当社はお客様の個人情報や商品の取扱いやご連絡、各種ご案内、サービス改善や商品改良のためのアンケート調査等の目的以外で使用する事はございません。

STAFF募集

- 配達STAFF 平日時給 1,750円~1,250円 土日祝時給 1,800円~1,300円
- 店内調理 平日時給 1,600円~1,150円 土日祝時給 1,650円~1,200円



ざく切りトマトたっぷりタコライス
TOMATO TACO RICE
¥1,020+税
フレッシュなトマトの角切りを
たっぷり乗せたタコライス

欧風 & アジアン
日本橋カリー

ローストチキンのガパオ飯
ROAST CHICKEN GAPAO RICE
¥950+税
パジルで炒めた鶏の挽肉とごはん
にローストチキンをトッピング



低温の油でじっくり煮込んだ骨付きモモ肉

チキンレッグカレー ¥1,680+税 辛口
Chicken Leg Curry
ヨーグルトとココナッツミルクを加えた、辛さの中にまろやかさのあるカレー

ルー2倍 +400円+税



チキンココナッツ ¥1,280+税 辛口
Chicken Coconuts
ココナッツミルクとヨーグルトで仕上げたマレーシアカレーにタンドリーチキン

ルー2倍 +400円+税



スパイシーHOT ¥1,180+税 大辛
Spicy Hot
フルーティーな甘みの後に押し寄せる、刺激的な辛さ。

ルー2倍 +400円+税



ジャワオニオン ¥1,180+税 甘口
Jawa Onion
オニオンの甘みとバナナプルの酸味、マンゴチャツネ風味をいかけたトロピカルカレー。

ルー2倍 +400円+税



タイ風GREEN ¥1,480+税 辛口
Thai Green
野菜と鶏肉で作った、タイ風グリーンカレー

ルー2倍 +400円+税

Asian Curry
スパイスのきいたアジアンテイストのカレー



和風牛肉カレー ¥1,080+税 甘口
Japanese style Beef Curry
優しく和風に味付けした牛肉をフルーティーなルーに加えました。

ルー2倍 +400円+税



チキン&オニオン ¥1,280+税 辛口
Chicken & Onion
タンドリーチキンとソテーオニオン。

ルー2倍 +300円+税



牛タンカレー ¥1,480+税 辛口
Beef tongue Curry
やわらかく煮込んだ牛タンと、甘口ルーのカレー

ルー2倍 +400円+税



エスニックキーマ ¥1,380+税 辛口
Ethnic Keema
バジル風味の挽肉をたっぷり使ったスパイシーなチキンカレー

ルー2倍 +400円+税

〜ご飯の大盛OK!〜
■100円(+税)UP→大盛
■200円(+税)UP→特盛

メインメニュー共通トッピング		地中海野菜	¥150 +税
温泉卵	¥120 +税	ふわとろスクランブルエッグ	¥200 +税
チーズ	¥150 +税	アボカド	¥200 +税
ろーストチキン	¥120 +税	ハンバーグ	¥300 +税
ざく切りトマト	¥150 +税	チキンカツレツ (2枚)	¥300 +税

欧風カレー たっぷりのデミグラスソースで仕上げました。

Demi-glaze Curry

チーズカレー ¥980+税 辛口
Cheese Curry

ソテーオニオンカレー ¥980+税 辛口
Sautéed Onion Curry

ふわとろオムカレー ¥1,080+税 辛口
Fuwatoro Omelet Curry

チキンカツレツカレー ¥1,080+税 辛口
Chicken Cutlets Curry

辛いトッピングで旨味を増す!

カイエんペッパー... ¥80 +税
ハラペーニョ (青唐辛子の酢漬け)... ¥150 +税
タバスコ (1本)... ¥300 +税
激辛 レッドハバネロソース (1本)... ¥700 +税
鬼辛 ジョロキアソースサドンデス (1本)... ¥800 +税
(想像を超える辛さです。お子様や心臓の弱い方は、ご注意ください。)

唐辛子とソースのスコヴィル値比較

スコヴィル値 1000,000
ブートジョロキア 1000,000!!
世界一辛い唐辛子に2007年ギネス認定

300,000 ハバネロ 300,000
可愛らしい見た目とは裏腹な殺人的な辛さ

50,000 鷹の爪 40,000-50,000
日本の代表的品種

10,000 カイエんペッパー 30,000-50,000
赤く熟した唐辛子の実を乾燥させた唐辛子

4,500 タバスコ 2,500-8,000
世界一有名なアメリカのチリペッパーソース

スコヴィル値とは? カプサイシンの辛さを計る単位。辛味成分の抽出物の濃縮液に一定の甘みのついた水を加え、辛さを感じなくなった時点でその倍率をスコヴィル値とする。

さまざまな辛味トッピングで辛さにチャレンジしてみよう!

TACO RICE NEW!

タコライスとは、メキシコ風アメリカ料理のタコの具材をご飯の上に乗せた沖縄県発祥のピリ辛どんぶり飯のこと。



サルサソース 2倍 ¥150+税 up
タコミート 大盛 ¥150+税 up 特盛 ¥250+税 up



タコライス ¥870+税



ローストチキンのタコライス ¥990+税



チーズタコライス ¥1,020+税



ざく切りトマトたっぷりタコライス ¥1,020+税



アボカドのタコライス ¥1,070+税



ガバオ飯 ¥830+税



ローストチキンのガバオ飯 ¥950+税



チーズガバオ飯 ¥980+税



野菜ガバオ飯 ¥980+税

ガバオのお肉 大盛 ¥150+税 up 特盛 ¥250+税 up

バジルで炒めた鶏の挽肉をご飯の上に乗せたタイの定番料理、ガバオ飯。

ガバオ飯

