

# MENU

## Classic style

具材(鶏肉)+ライス

**T) Patta(パッタ) カレー** 刀×2 980yen

極限まで炒めた玉ねぎとスパイスのバランスが絶妙(通称コルマカレー)  
(お勧めT 辛さ増し 温玉 茹で玉 生卵)

**S) カシミールカレー** 刀×5 980yen

横浜ボンベイ×銀座デリー“本物”のDNAを継ぐ 辛さ控え目カシミールカレー  
(お勧めT 辛さ増し 温玉 茹で玉 チーズ)

**M) 薬膳ボンベイ** 刀×1 980yen

スパイス多め横浜ボンベイが生んだ名作。スッキリポカポカ  
(お勧めT 辛さ増し 温玉 茹で玉)

**M) トマトカレー** 刀×1 980yen

インドとイタリアンの共演  
(お勧めT 辛さ増し 温玉 茹で玉 チーズ)

**S) ハバネロカシミール** 刀×10 980yen

ただ辛いだけでない、何故か甘みも増して感じる超極辛カシミール  
(お勧めT 辛さ増し 生卵 温玉 茹で玉 チーズ)

**S) チキンカレー** 刀×0 880yen

日本人向きにアレンジ。飽きの来ないインド風カレー  
(お勧めT 辛さ増し 生卵 温玉 茹で玉 チーズ)

**S) インドカレー** 刀×3 930yen

爽快な辛さが際立つ伝統的インド風カレー  
(お勧めT 辛さ増し 生卵 温玉 茹で玉 チーズ)

## Patta style (Hamburg keema) 限定30食

カレーソースをハンバーグのセライスに掛けて崩しながら召し上がり

**S) ハンバーグキーマカレー** 刀×0 1,080yen

カレーとトマトケチャップ掛けハンバーグの相性が抜群  
(お勧めT 辛さ増し 生卵 温玉 茹で玉 チーズ)

**S) カシミールハンバーグキーマ** 刀×5 1,180yen

ハンバーグとカシミールカレーの相性が抜群  
(お勧めT 辛さ増し 生卵 温玉 茹で玉 チーズ)

**M) トマトハンバーグキーマ** 刀×1 1,180yen

インド×イタリアンのトマトカレーにハンバーグ  
(お勧めT 辛さ増し 温玉 茹で玉 チーズ)

**M) 薬膳ハンバーグキーマ** 刀×1 1,180yen

スパイス多め 横浜ボンベイが生んだ名作 スッキリポカポカ  
(お勧めT 辛さ増し 温玉 茹で玉)

### ※カレーソースの説明

S)シャバシャバ  
M)ややサラサラ  
T)トロトロ

### Topping & Option

ライス大盛	125yen
ライス特盛	250yen
生たまご	100yen
温泉卵	100yen
半熟ゆで卵	100yen
チーズ	100yen
辛さ増し ×3まで	0yen
辛さ増し ×4~ 一段階毎	30yen

### Side

タンドリーチキンティッカ	
2ケ	280yen
3ケ	400yen
デリーの茄子ピクルス	
	小200yen
	中350yen
追加ライス	250yen
追加半ライス	125yen

### Drink

ヨーグルトドリンク	300yen
マンゴージュース	400yen
マンゴーヨーグルト	400yen
瓶ビール(サッポロ黒 小瓶)	500yen
瓶ビール(キングフィッシャー小瓶)	800yen
ハイボール(サントリー角)	500yen
ハイボール(オールドアラク)	600yen
シャンパーニュ	ask

### Omiyage

カレー弁当	各種100yen引き
カレーソース(2人前真空パック)	
Patta(パッタ)カレー	1,000yen
カシミールカレー	1,000yen
薬膳ボンベイ	1,000yen
ハバネロカシミール	1,000yen
トマトカレー	1,000yen
チキンカレー	1,000yen
インドカレー	1,000yen