

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 |

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 |