

MENU

Classic style

具材(鶏肉)+ライス

T) Patta(パッタ) カレー 🌶️ × 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)
お勧めトッピング→辛さ増し、温玉、茹で玉、生卵

S) カシミールカレー 🌶️ × 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
お勧めトッピング→辛さ増し、温玉、茹で玉、チーズ

M) 薬膳ボンベイ 🌶️ × 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
お勧めトッピング→辛さ増し、温玉、茹で玉

S) ハバネロカシミール 🌶️ × 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
お勧めトッピング→辛さ増し、生卵、温玉、茹で玉、チーズ

S) チキンカレー 🌶️ × 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
お勧めトッピング→辛さ増し、生卵、温玉、茹で玉、チーズ

S) インドカレー 🌶️ × 3 980yen

爽快な辛さが際立つ伝統的インド風カレー
お勧めトッピング→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せライスに掛けて崩しながら召し上がれ

S) ハンバーグキーマカレー 🌶️ × 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
お勧めトッピング→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 🌶️ × 5 1,180yen

ハンバーグとカシミールカレーの相性が抜群
お勧めトッピング→辛さ増し、温玉、茹で玉、チーズ

M) 薬膳ハンバーグキーマ 🌶️ × 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
お勧めトッピング→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ヶ 280yen
	3ヶ 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(オールドアラック)	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
チキンカレー	1,000yen
インドカレー	1,000yen