

Patta Nakameguro

Menu

Classic style

具材【鶏肉+ライス】

※カレーソースの説明 S)サラサラ M)ややサラサラ T)トロトロ

T) Patta(パッタ)カレー ×2 **1,180yen**

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)

【おすすめトッピング 辛さ増し・温玉・半熟ゆで卵・生卵・チーズ】

S) カシミールカレー ×5 **1,180yen**

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

【おすすめトッピング 辛さ増し・温玉・半熟ゆで卵・チーズ】

M) 薬膳ボンベイ ×1 **1,180yen**

生姜、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

【おすすめトッピング 辛さ増し・温玉・半熟ゆで卵】

S) ハバネロカシミール ×10 **1,180yen**

ただ辛いだけではない 甘みも増して感じる超極辛カシミール

【おすすめトッピング 辛さ増し・温玉・半熟ゆで卵・生卵】

S) チキンカレー ×0 **980yen**

日本人向けにアレンジ 飽きの来ないインド風カレー

【おすすめトッピング 辛さ増し・温玉・半熟ゆで卵・生卵・チーズ】

S) インドカレー ×3 **1,130yen**

爽快な辛さが際立つ伝統的インド風カレー

【おすすめトッピング 辛さ増し・温玉・半熟ゆで卵・生卵・チーズ】



Pattaカレー



カシミールカレー



薬膳ボンベイ



チキンカレー

・ +400yenで各種ミニカレーの追加も可能です

Topping & Option

ライス大盛り	150yen	辛さ増し ×3まで	0yen
ライス特盛	300yen	辛さ増し ×4～一段階毎	30yen
ライス少なめ	0yen	ソース大盛り	400yen
生卵	100yen	鶏肉追加(1個)	100yen
半熟ゆで卵	100yen	じゃがいも追加(1個)	50yen
温泉卵	100yen	追加半ライス	150yen
チーズ	100yen	追加ライス	300yen

※ライスの量
並盛り約260g
大盛り約390g
特盛り約520g

Menu

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か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

1,280yen

カレーとトマトケチャップかけハンバーグの相性が抜群

【おすすめトッピング 辛さ増し・温玉・半熟ゆで卵・生卵・チーズ】

S) カシミールハンバーグキーマ

🌶️×5

1,380yen

ハンバーグとカシミールカレーの相性が抜群

【おすすめトッピング 辛さ増し・温玉・半熟ゆで卵・生卵・チーズ】

M) 薬膳ハンバーグキーマ

🌶️×1

1,380en

スパイス多め 横浜ボンベイが生んだ名作とハンバーグの融合

【おすすめトッピング 辛さ増し・温玉・半熟ゆで卵・チーズ】



ハンバーグキーマカレー



薬膳ハンバーグキーマ

Side menu

タンドリーチキンティッカ



2ヶ 300yen

3ヶ 450yen

上野デリーの茄子ピクルス



小サイズ

小 280yen

中 400yen

自家製玉ねぎドレッシングのサラダ

300yen



※季節により写真と異なる場合がございます。

Menu

Drinks

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
自家製アイスチャイ	400yen
自家製クラフトコーラ	400yen
青森県産無添加リンゴジュース	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

O m i y a g e

カレー弁当	各種100yen引き
カレーソース(2人前真空パック)	各種1,400yen
Patta(パッタ)カレー	ハバネロカシミール
カシミールカレー	チキンカレー
薬膳ボンベイ	インドカレー

