



本店使用弘前在地栽培的红辣椒「清水森ナンバ」，以辣度温和最为特色，因为较为不辣，需要调整辣度时可以使用桌上的这味来做调整。

LUNCH MENU

・点餐时可以使用餐点代号。

※想点香菜的客人请告知店家。（小菜1盘免费）

●各料理皆附沙拉 ※大碗加150日币 价钱含税 午餐专用菜单（背面还有）

香气较高并较不辣的咖喱。荣获2015年「日本绿咖喱大赛」第一名

Green curry

●清水森红辣椒绿咖喱

①青森县在地米 950日币 ②泰国香米 1,100日币

本店使用的是国产的在地辣椒，是国内也不常见的手作咖喱酱。并使用自家栽培的柠檬草。



Red curry

●清水森红辣椒红咖喱

③青森县在地米 950日币 ④泰国香米 1,100日币

100%使用比青辣椒还稀有的红辣椒。本餐怎么也容易卖完。红辣椒比青辣椒更辣一些。



★使用大量的「岩木高原豚」的猪。

Highland pork curry

●岩木高原猪肉咖喱

⑤青森县在地米 950日币 ⑥泰国香米 1,100日币

与一般咖喱的不同之处在于使用清水森红辣椒咖喱酱。品尝餐时能感受到餐点散发出的香料的丰富香气。



★和绿咖喱一样有人气的招牌菜



●打抛鸡肉饭 Gapao rice

⑦青森县在地米 950日币 ⑧泰国香米 1,100日币
拌炒鸡肉和野菜，使用自家制打抛（罗勒叶）来增添香气。此餐点是为不太敢吃辣的客人所特制的料理。辣度能使用桌上的调味料作调整。



Phad Thai

⑨泰式炒米粉 880日币

把3mm的米粉和虾子、猪肉、野菜等食材用大火拌炒。请依照各自喜好使用桌上的鱼酱、醋、砂糖等调味料。



Khao Soi

⑩咖喱拉面 880日币

用带骨鸡肉所熬煮并加入红咖喱风味的高汤，能够同时享用水煮粗面和炸面的两种食感为特征。把白饭加入剩下的汤的吃法也非常有人气。※单点白饭的价格在菜单背面左侧。



Pho Ga

⑬青森县在地鸡肉河粉

770日币

河粉（越南河粉）。口感清爽却深奥的弦や式味觉。

※已含税

餐单背面还有，请阅览。



本店使用弘前在地栽培的红辣椒「清水森ナンバ」，以辣度温和最为特色，因为较为不辣，需要调整辣度时可以使用桌上的调味料来做调整。

LUNCH MENU

・点餐时可以使用餐点代号。

※想点香菜的客人请告知店家。（小菜1盘免费）

●各料理皆附沙拉 价钱含税 午餐专用菜单（背面还有）

面食套餐

★麵是「河粉（越南河粉）」 **Noodle & Small Curry Set**

迷你咖哩和 河粉套餐

- ⑪ 绿咖哩套餐
- ⑫ 红咖哩套餐
- ⑬ 岩木高原猪肉咖哩套餐

青森县在地米 1.250 日币 泰国香米 1.350 日币

Noodle & Small Gapao Rice Set

⑭ 迷你打抛猪肉饭和 河粉套餐

青森县在地米 1.250 日币
泰国香米 1.350 日币

午餐菜单、

★plus 价钱200日币 清凉饮料

- ⑩ 咖啡 ⑪ 乌龙茶 ⑫ 可口可乐 ⑬ 姜汁汽水
- ⑭ 柳橙汁 ⑮ 汤力水 ⑯ 爪哇茶

★plus 价钱300日币 冰淇淋 使用 比利时的品牌「glacio」

- ⑰ 黑巧克力 ⑱ 焦糖奶油 ⑲ 香草 ⑳ 浓缩咖啡和奶油

★⑳ 无酒精饮料 550 日币

★啤酒 ㉑ 胜狮啤酒（泰国）700 日币

★清凉酒 ㉒ SPY wine cooler(泰国) 660 日币

单点饭类

- ㉓ 青森县在地米 220 日币 (㉔ 半碗 150 日币)
- ㉕ 茉莉香米 370 日币 (㉖ 半碗 270 日币)

柜台前有贩售红辣椒（清水森ナンバ）的商品

- ㉗ 绿咖哩酱包(4食分) 700 日币
- ㉘ 绿咖哩手作套餐(4食分) 1.080 日币
- ㉙ 甜辣酱(大)540 日币、㉚(小)380 日币

午餐时间 11:30~14:00 (最后点餐时间13:30) ※周一~周五

晚餐时间 18:00~ ※周一~周六