



本店使用弘前在地栽培的紅辣椒「清水森ナンバ」，以辣度溫和最為特色，因為較為不辣，需要調整辣度時可以使用桌上的調味料來做調整。

# LUNCH MENU

・點餐時可以使用餐點代號。

※想點香菜的客人請告知店家。(小菜1盤免費)

●各料理皆附沙拉 ※大碗加150日幣 價錢含稅 午餐專用菜單 (背面還有)

香氣較高並較不辣的咖哩。榮獲2015年「日本綠咖哩大賽」第一名

## Green curry

### ●清水森紅辣椒綠咖哩

①青森縣在地米 950日幣 ②泰國香米 1,100日幣

本店使用的是國產的在地辣椒，是國內也不常見的手作咖哩醬。並使用自家栽培的檸檬草。



## Red curry

### ●清水森紅辣椒紅咖哩

③青森縣在地米 950日幣 ④泰國香米 1,100日幣

100%使用比青辣椒還稀有的紅辣椒。本餐點也容易賣完。紅辣椒比青辣椒更辣一些。



★使用大量的「岩木高原豚」的豬。

## Highland pork curry

### ●岩木高原豬肉咖哩

⑤青森縣在地米 950yen ⑥泰國香米 1,100yen

與一般咖哩的不同之處在於使用清水森紅辣椒咖哩醬。品嚐時能感受到餐點散發出的香料的豐富香氣。



★和綠咖哩一樣有人氣的招牌菜



### ●打拋雞肉飯 Gapao rice

⑦青森縣在地米 950日幣 ⑧泰國香米 1,100日幣

拌炒雞肉和野菜，使用自家製打拋(羅勒葉)來增添香氣。此餐點是為不太敢吃辣的客人所特製的料理。辣度能使用桌上的調味料作調整。

## Phad Thai

### ⑨泰式炒米粉 880日幣

將3mm的米粉和蝦子、豬肉、野菜等食材用大火拌炒。請依照各自喜好使用桌上的魚醬、醋、砂糖等調味料。



## Khao Soi

### ⑩咖哩拉麵 880日幣

用帶骨雞肉所熬煮並加入紅咖哩風味的高湯，能夠同時享用水煮粗麵和炸麵的兩種食感為特徵。將白飯加入剩下的湯的吃法也非常有人氣。

※單點白飯的價格在菜單背面左側。



## Pho Ga

### ③⑦青森縣在地產雞肉河粉

770日幣

河粉(越南河粉)。口感清爽卻深奧的弦や式味覺。



※已含稅

餐單背面還有，請閱覽。



本店使用弘前在地栽培的紅辣椒「清水森ナンバ」，以辣度溫和最為特色，因為較為不辣，需要調整辣度時可以使用桌上的調味料來做調整。

# LUNCH MENU

・點餐時可以使用餐點代號。

※想點香菜的客人請告知店家。(小菜1盤免費)

●各料理皆附沙拉 價錢含稅 午餐專用菜單 (背面還有)

## 麵食套餐

★麵是「河粉(越南河粉)」。

### Noodle & Small Curry Set

#### 迷你咖哩和 河粉套餐

- ⑪ 綠咖哩套餐
- ⑫ 紅咖哩套餐
- ⑬ 岩木高原豬肉咖哩套餐

青森縣在地米 1,250日幣 泰國香米 1,350日幣

### Noodle & Small Gapao Rice Set

#### ⑭ 迷你打拋豬肉飯和 河粉套餐

青森縣在地米 1,250日幣  
泰國香米 1,350日幣

## 午餐菜單、

※飲品價錢和晚餐價錢相同。

### ★價錢 200日幣 清涼飲料

- ⑩ 咖啡 ⑪ 烏龍茶 ⑫ 可口可樂 ⑬ 薑汁汽水
- ⑭ 柳橙汁 ⑮ 通寧水 ⑯ 爪哇茶

### ★價錢 300日幣 冰淇淋 使用比利時的品牌【glacio】

- ⑰ 黑巧克力 ⑱ 焦糖奶油 ⑲ 香草 ⑳ 濃縮咖啡和奶油

### ★⑳ 無酒精飲料 550日幣

### ★啤酒 ㉑ 勝獅啤酒(泰國) 700日幣

### ★清涼酒㉒ SPY wine cooler(泰國) 660日幣

#### 單點飯類

- ㉓ 青森縣在地米220yen (㉔半碗 150yen)
- ㉕ 泰國香米 370yen (㉖半碗 270yen)

櫃台前有販售紅辣椒(清水森ナンバ)的商品。

- ㉗ 綠咖哩醬包(4人分) 700日幣
- ㉘ 綠咖哩手作套餐(4食分) 1,080日幣
- ㉙ 甜辣醬(大) 540日幣、㉚(小) 380日幣

午餐時間 11:30~14:00 (最後點餐時間13:30) ※週一~週五

晚餐時間 18:00~ ※週一~週六