みんなが大好きな カレー特集

カフェレストラン ぷーぷ

室蘭市日の出町(市場前)にある、「ぷーぷ」のカレーは、王道のオリジナル・ルーカレー!

ルーは、ターメリック・カルダモン・クミン他をきめ、30種類以上のスパイスが配合され、本格的なインドカレーの料理法を頑固に守ったタマネギベース・タマネギ約30個を、細かくミジン切りにし、中火でジックリと半日かけて深い飴色になるまで炒めるという、ものすごく手間のかかる作業。そのおかげでルーは甘さと旨味が凝縮された深い味♪お店の一押しは全部!ですが、中でもおススメはオムカレー!カレーの辛さを半熟オムレツでまろやかに抑え、焼き飯ベースのライスとの相性バッチリで女性でもペロッと食べられちゃう!他にもパスタカレーやシーフードカレー、ナンとキノコカレーなどメニューが豊富!すべてサラダ付きなのが嬉しい♪

中辛~辛口しかないので、辛党にはもってこいの本格派カレーを是非どうぞ!

カフェレストランぷーぷ
室蘭市日の出町2-14-3
営業時間 11:30~19:00
定休日 日曜日
電話 0143-47-7800

和牛焼肉彩苑 金太郎

カレー特集なのに焼肉屋の金太郎?でもね、和牛焼肉彩苑『金太郎』では、知る人ぞ知る和牛ビーフカレーが食べられるのです♪厳選した良質の道産和牛を提供している『金太郎』ならではの、カレーのお肉ももちろん道産和牛~これがトロトロに煮込まれて口の中でほどけていくような柔らかい食感はたまりません!20種類のスパイスを使い、細かく刻んだ野菜と一緒に煮込んだカレーは深いコクがあり、辛さ控えめ。野菜の甘味を感じる、クセになる味わい。道産和牛のカレーが690円で食べられるなんてそれだけで驚き~更にサラダ、スープ、ドリンク付きだなんて嬉しすぎる!!他にも石焼ナポリタンなどがあり、昼でも夜でも注文OK。3名様以上で食べ放題、飲み放題の宴会も承っています。

焼肉はもちろん、焼肉屋さんの作る和牛カレー、気になる一品でしょ♪

和牛焼肉彩苑金太郎
室蘭市中島町3-29-1
サンプラザビル1F
営業時間 通常12:00~22:30
ランチ12:00~14:00
定休日 月曜日(祝日の場合は営業します)
電話 0143-45-9929

ルンビニ中島店

室蘭市中島町の駅前通り、本格的インド・ネパールカレーが食べられるお店『ルンビニ』。

店長イチオシ人気メニューを注文してみました!その名もルンビニセット♪そのお味は、コクのあるトマトベースに大きなエビをふんだんに使用したエビカリーと、甘味たっぷりの玉ネギベースにフレッシュなチキンとチーズが入ったチキンチーズカリーの2種類。ナンとライス、人気のチキンティッカもついてなんと平日ランチタイム950円!(ディナータイム&土日祝1000円)とってもリーズナブルで満足のボリューム♪辛さも1~10段階の調整が可能なので辛いのが苦手な貴方も大丈夫♪チキンスープカリーも人気で、こちらはマサラを煮込んだ特製スープに野菜とチキンの旨味が凝縮されたひと品。

本場インド・ネパールカレーを、お国柄独特の雰囲気を感じながら味わえる『ルンビニ』。

おすすめですよ♪

ルンビニ中島店
室蘭市中島町3-17-6
営業時間 平日11:00~15:00
17:00~21:00
土日祝11:00~21:00
年中無休
定休日
電話 0143-44-0505
http://lumbinicafe.com

スーリヤ 登別室蘭店

胆振地区で初めてネパールカレーのお店を展開した『スーリヤ』。シェフは本場ネパールで10年以上の修業を積んだベテラン。スパイスはインド直送!ルータイプのカレーペーストは水を使わず玉ねぎやほうれん草を煮詰めて作り、旨さがギュッと詰まっています。

おすすめはスーリヤスペシャルセット!スープカレーとネパールカレー、ナンとライス、ホウレン草のネパール炒め他3品がついている、欲張りセット♪一度に2種類のカレーが楽しめます。辛さも1~6まで選べ、私は5に挑戦!一口目、なんだこんなものか…二口、三口目になると口の中、唇までが熱い!でもスパイスの辛さと素材のコクが絶妙にマッチ。汗だくの食後はなんだかすっきり(笑)。お子ちゃま並みの甘党さんも大丈夫♪バターチキンは甘口カレー。ほんのりバターとスパイスの香り、チキンの旨味の合わせ技。お子様にはキッズセット(おもちゃ付き)もあります!

スーリヤ 登別室蘭店
登別市若草町2-14-19
営業時間 平日昼11:00~15:00
平日夜17:00~23:00(LO.22:30)
土日・祝日11:00~23:00(LO.22:30)
定休日 月末の最終水曜日
電話 0143-87-4004

インドネシア風スープカレー ワルングンビラ

中島町の『ワルングンビラ』はバリ島をイメージした店内。オリエンタルな雰囲気が楽しめ、女性ひとりでも入りやすいお店です♪数十種類のスパイスを調合し、長時間かけてじっくり煮込んだ鶏ガラスープと、香味野菜を使用したスープをベースに2種類のスープカレーをチョイスできます!インドネシアタイプは、あっさりとした味わいの中にコクとココナッツミルク&魚介風味の旨味。インド系マレーシアタイプはトマト&薬膳のさらさらスープでスパイシー感たっぷり。どちらにするか迷っちゃう♪更に具のトッピング、スープトッピング、100段階の辛さ調整など、至れり尽くせり。その日の気分や体調で自分好みに仕上げよう☆

鶏ガラベースの油控え目なので食後も胃が軽く、冷え性防止・抗酸化・整腸作用などの効果もあり、たくさんの野菜が取れて健康的、しかも体に優しいと大好評!何度も通いたくなってしまうお店です!

インドネシア風スープカレー ワルングンビラ
室蘭市中島町1-36-11
営業時間 11:30~15:00(O.S14:30)
17:30~21:00(L.O20:30)
※スープ無くなり次第終了
定休日 日曜日
電話 0143-44-8889

自家焙煎 珈琲屋 ぶどうの木

伊達市役所の真向かい、自家焙煎珈琲屋『ぶどうの木』はコーヒーや手作りケーキだけじゃなく、カレーもウマイ♪「伊達の道の駅」ではコーヒー豆やロールケーキも販売。ベーキングパウダーや着色料などを使用しない、安心・安全でおいしいをモットーにしています♪

店主の神尾さんが作るカレーは、これでもか~というくらいこだわりがあります。お米、お野菜は全て伊達産。豚肉は「黄金豚」(これは上質のホエー(乳清)を仔豚に一定期間与え、豚肉本来の甘みのある脂身、きめ細やかな肉質に仕上げた豚肉)を使用。イチオシは「焼きカレー」。ライスの上に温泉玉子をのせて、ルーの上にはチーズがたっぷり♪そして焼きあげられた香ばしさがたまらない!スパイシーなカレーとチーズのコラボが最高です!!

山カレーは伊達産野菜と黄金豚、海カレーは伊達産ホタテ、エビ、イカがメイン。

手造り福神漬けはレシピ公開中!

ランチタイム
11:30~14:00
コーヒーor紅茶が付きます。

ぶどうの木
伊達市鹿島町7-19
営業時間 10:00~18:30(平日)
10:00~18:00(土・祝日)
定休日 日曜日
電話 0142-23-5222
http://www.budounoki-coffee.com/