

# M E N U



テレビ紹介、当店イチ押し

## ● チキンと鎌倉三浦16品目野菜のスーパークレー

(骨付きチキン + 鎌倉、三浦野菜 + 基本の野菜)

1,500円  
(税込み1,650円)

## ● 鎌倉、三浦16品目野菜のスーパークレー

(鎌倉、三浦野菜 + 基本の野菜)

1,228円  
(税込み1,350円)

☞当店の16品目野菜は最低でも16品目という意味です!

鎌倉、三浦野菜は直接買い付けしており、季節により野菜の種類も変わります。

## ● 骨付きチキンと10品目野菜のスーパークレー

(骨付きチキン + 基本の野菜)

1,137円  
(税込み1,250円)

栄養バランス抜群

## ● タフゴレン & 味付け卵と10品目野菜のスーパークレー

※タフゴレンとはオリジナルの粉をつけて揚げたお豆腐です♪

(タフゴレン + 味付け卵 + 基本の野菜)

1,091円  
(税込み1,200円)

## ● フィッシュフライと10品目野菜のスーパークレー

(フィッシュフライ + 基本の野菜)

1,091円  
(税込み1,200円)

## ● 10品目野菜のシンプルなスーパークレー

(基本の野菜)

982円  
(税込み1,080円)

## ● イカリンピックの10品目野菜のスーパークレー

(イカリング + 基本の野菜)

1,137円  
(税込み1,250円)

## ● 豚の角煮と10品目野菜のスーパークレー

(豚の角煮 + 基本の野菜)

1,182円  
(税込み1,300円)

## ● 牛すじ煮込みと10品目野菜のスーパークレー

(牛すじ煮込み + 基本の野菜)

1,228円  
(税込み1,350円)

## ● ハンバーグと10品目野菜のスーパークレー

(ハンバーグ + 基本の野菜)

1,273円  
(税込み1,400円)

自家製ザンギに衣をつけて揚げました♪

## ● ザンギ & あぶりチーズと10品目野菜のスーパークレー

(ザンギ + 炙りチーズ + 基本の野菜)

1,343円  
(税込み1,450円)

## ● シーフードと10品目野菜のスーパークレー

(ホタテ + エビ + ムール貝 + イカ + アサリ + 基本の野菜)

1,500円  
(税込み1,650円)

(トッピングのお野菜は季節や入荷状況により内容が異なります。)

## 2. お飲み物はいかがですか。

### ハートランド 中瓶 500円(税込)

澄んだ香味と率直な味わい。

厳選された、麦芽100%・アロマホップ100%の生ビール！



### ブルックリンラガー 500円(税込)

ニューヨークブルックリンエリアに多くの醸造所が存在していた1800年代頃に人気のあった“ウィーンスタイル”を再現したラガータイプのビールです。爽やかな飲み口と華やかなホップの香りやカラメル麦芽の余韻をお楽しみいただけます。

### ビアール・デザミ・ブロンド 500円(税込)

シャンパンと同じ瓶内二次発酵できめ細やかな泡、オレンジピールの香りの上品で繊細な味わいが大きな特徴です。

厳選された原料のみでつくったベルギーの伝統的なブロンドエール、スッキリとした軽めのボディです。



### キリン零ICHI 300円(税込) (ノンアルコールビール)

## お得なドリンクセット 300円(税込み)

※スープカレーをご注文のお客様にのみです。

### 【ジュース】

オレンジジュース  
アップルジュース  
アセロラジュース  
アイスウーロン茶



コーヒー(ホット・アイス)

ジョンレノンが3日間飲み続け、愛したコーヒーをご提供しております。

紅茶(ホット・アイス)

**セーデルブレンド**：セイロン紅茶をベースに、バラやオレンジピール、マリーゴールド、ヤグルマギクなど鮮やかな自然の花々やフルーツをたっぷりブレンド。ほのかに甘い優雅な香りです。

**アールグレイスペシャル**：レモングラスやヤグルマギクを絶妙にブレンドし、爽やかな味と香りは至福の大人の時間を楽しめる逸品です。

**スパイスブレンド**：セイロン紅茶をベースにビタミンCの豊富なローズヒップやクローブ、シナモンカルダモンなどのスパイスをブレンドしており、究極のエキゾチックブレンドです。

### 【アルコール】

レモンサワー  
グレープフルーツサワー  
ハイボール  
ウイスキー  
(ロック、水割り)

### 【ラッシー】

ラッシー  
いちごラッシー  
マンゴーラッシー

(ドリンクセットはお替わりも同価格!!)

# 学割キャンペーン

※学生証をご提示くださいね♪

## ALL 980円(税込)



☆チキンのスープカレー

☆タフゴレンのスープカレー

☆生チリたっぷり辛いスープカレー

☆フィッシュフライのスープカレー

☆炙りチーズのスープカレー

☆スーパーもりもりブロッコリーのスープカレー

### ①スープの味を選んでください

- 和風スープ . . . . . 無料  
☆ 開店当初の味、かつおが香る和風バージョン☆
- チキンスープ . . . . . 無料  
☆ あっさりチキンベースのスープです☆
- 豆乳マイルドスープ . . . . . 無料  
☆ 豆乳でマイルドな仕上がりに☆

### ②トッピングはいかがですか？

SNS投稿で100円トッピングプレゼント(^^♪会計時に画面確認でお値引きします!!)

#### 100円(税込)トッピング

- ・ 生チリ (辛いです)
- ・ 磯のり
- ・ フライドガーリック
- ・ ライスオンバター
- ・ 自家製味付け卵
- ・ ゴボウ2本
- ・ 5っきょ
- ・ ウィンナー1本
- ・ コロッケ

#### 200円(税込)トッピング

- ・ あぶりチーズ **オススメ**
- ・ さくさくガーリックブロッコリー
- ・ フィッシュフライ

#### その他のトッピング(税込)

- |           |      |
|-----------|------|
| ・ イカリング五輪 | 250円 |
| ・ 骨付きチキン  | 300円 |
| ・ ウィンナー3本 | 250円 |
| ・ フライドチキン | 300円 |
| ・ 豚の角煮    | 300円 |
| ・ 牛すじ     | 350円 |
| ・ ザンギ     | 350円 |
| ・ ハンバーグ   | 400円 |

#### 150円(税込)トッピング

- ・ もりんもりんブロッコリー
- ・ タフゴレン



# おこさまメニュー

(お子様メニューは小学生以下のお子様を対象です)

## おこさまランチ

580えん  
(ぜいこみ)



## おこさまスープカレー

880えん  
(ぜいこみ)

写真はイメージです。  
内容は季節・時期により異なります。  
詳しくはスタッフまでお気軽にお尋ね下さい。

★ Free Drink ★  
★ Drink ★

- ☆ オレンジジュース
- ☆ りんごジュース



# 1. お好みの味をお選び下さい

- 和風スープ . . . . . 無料

☆ 開店当初の味、かつおが香る和風バージョン ☆

- チキンスープ . . . . . 無料

☆ あっさりチキンベースのスープです ☆

- 豆乳マイルドスープ . . . . . 無料

☆ 豆乳でマイルドな仕上がりに ☆

- ココナッツスープ . . . . . 100円 (税込)

☆ ココナッツミルクの甘みでクリーミー ☆

- エビスープ . . . . . 200円 (税込)

☆ 北海道の増毛（マシケ）産、羽幌（ハボロ）産、余市（ヨイチ）産のホッコクアカエビを使用しています。

新鮮なうちに港で急速冷凍をすることにより鮮度が保たれた状態で当店まで運ばれてきます ♪

当店オリジナルのレシピで仕上げた濃厚エビ出汁スープカレーをご堪能下さい ☆



# 2. お好みのスープの量をお選び下さい

- 標準
- スープ 1.5 倍増し . . . . . 300円 (税込)
- スープ 2 倍増し . . . . . 600円 (税込)

# 3. トッピングはいかがですか？

## 100円 (税込) トッピング

- ・ 生チリ (辛いです)
- ・ 岩のり
- ・ フライドガーリック
- ・ ライスオンバター
- ・ 自家製味付け卵
- ・ ゴボウ2本
- ・ だしきよ
- ・ ウィンナー1本

## 200円 (税込) トッピング

- ・ あぶりチーズ **オススメ**
- ・ さくさくガーリックブロッコリー
- ・ フィッシュフライ

## その他のトッピング (税込)

- ・ イカリング五輪 250円
- ・ 骨付きチキン 300円
- ・ ウィンナー3本 250円
- ・ フライドチキン 300円
- ・ 豚の角煮 300円
- ・ 牛すじ 350円
- ・ ザンギ 350円
- ・ ハンバーグ 400円

## 150円 (税込) トッピング

- ・ もりんもりんブロッコリー
- ・ タフゴレン

## 4 . お好みの辛さをお選び下さい

0 激甘辛さなし (お子様むけ)	無料	少し辛めを選ぶと
1 甘口 (お子様むけ)	無料	スパイスが引き立って
2 . . . (お子様むけ)	無料	美味しいよ!
4 . . . . .	無料	
6 中辛 . . . . .	無料	K I F U K U おすすめ ゾーン ☆
8 . . . . .	無料	
1 0 . . . . .	無料	
1 2 . . . . .	無料	
1 4 辛口 . . . . .	無料	
1 6 . . . . .	無料	
1 8 . . . . .	無料	
2 0 大辛 (辛い物が好きな方)	無料	
3 0 村の言い伝え . . . . .	1 0 0 円	
4 0 国の伝説 . . . . .	2 0 0 円	
5 0 心頭滅却すれば火もまた涼し	3 0 0 円	
6 0 都市伝説 . . . . .	4 0 0 円	
辛さ無限大∞ . 1 0 プラス毎に	1 0 0 円UP	

## 有料プラン

生チリ1本  
100円  
レベル：赤鬼

生チリ2本  
200円  
レベル：坂田金時

生チリ3本  
300円  
レベル：桃の太郎

生チリ4本  
400円  
レベル：ドリアン  
の太郎  
新たな神話が始まる

注目!



生チリ 1本100円

スパイスとは一味違う新鮮な辛さは

辛い物が好きな方におすすめのトッピングです!

## 5 . お好みのライスの量をお選び下さい

SS 100g	S 150g	M 200g	L 250g	LL 350g	3L 500g	4L 1kg
------------	-----------	-----------	-----------	------------	------------	-----------

無料

無料

無料

無料

100円

150円

300円

【ライスのおかわり】 . . . . . SS ~ S : 100円 M : 150円 L : 200円

【ライス無し】 . . . . . - 50円

横浜クラフトコーラは  
いかがですか!



※上記の表示価格は全て税込み価格となっております。

# スープカレーKIFUKUについて

スープカレーKIFUKUのスープカレーは野菜本来の甘味、旨味を大切に引き出した自慢のスープカレーです。

神奈川県産の素材をできる限り使用し、鎌倉野菜、三浦野菜、神奈川野菜など地産にこだわった色彩豊かな野菜の旨味を味わって頂きたいと思えます。

お客様には季節に応じた甘くて美味しい旬野菜をたくさん召し上がっていただく為に、農家さんのもとへ直接買い付けを行っております。

神奈川県の旬野菜をトッピングしているため、日替わりで野菜が変わるのが当店の特徴です。

当店の水は「アルカリイオン水」を使用しており、お冷やスープに使っております。

しっかりと鶏ガラからスープをとるところから始めるKIFUKUオリジナル。

スープには香味野菜、果物を惜しみなくたっぷりと使用し7時間以上煮込んだスープブイヨンを取り出す事で最大限のUmami soupを抽出しております。

そこにトマトや玉ねぎを加え、甘みと酸味のあるスープが出来ていきますが、それだけではまだまだ未完成なのです。

KIFUKUでは出汁を加え、更に時間をかけて煮込む事で香り豊かで味わい深いスープに仕上げていきます。

仕上げに約20種類のオリジナルブレンドのスパイスを4回に分けてスープに入れていきます。

タイミングを分けることで香りを逃がさずしっかりとした風味豊かなスープカレーが完成します。

なんとお客様へご提供させて頂くまでに調理開始から2日間以上という時間をかけてご提供させて頂いております。

本場北海道の名店を巡り研究を重ね、札幌の有名店で修行をしたスタッフ達で作るこだわりのスープカレーを通して喜びと幸福を届けたいという想いであります。どうぞ当店のスープを心ゆくまでご堪能下さいませ。



## スパイスと漢方について

カレー＝スパイスの混合物、です。カレーの代表的なスパイス「ターメリック」の和名は漢方としてお馴染みの「ウコン」。その他「シナモン」→桂皮、「クローブ」→丁子など・・・。クミン、コショウ、コリアンダー、カルダモンなどのスパイスも古くからインドの伝統医学「アーユルヴェーダ」などの医学的見地から使われてきたものばかりです。今でもインドの人々は各家庭に複数のスパイスを常備し、その日の体調や天候で配合を変えており、中国の「医食同源」の考え方がカレーには備わっていると言えるでしょう。

ターメリックやクローブは漢方で「胃腸によい」と処方されるもので、漢方の考えの基本は胃腸を整えることが、身体全体を整えることにつながると考えられております。

当店のスープカレーは20種類以上のスパイスをオリジナルで配合しており、鮮度の高い野菜と一緒に食べて頂く事で身体を内側から美しく、元気に身体を喜ばせたいと考えております。勿論、そこにチキンやポークなどのお肉と一緒に食べることで、さらにバランスの良い栄養がとることが可能です。

当店ではスープカレーを日常の一品としてオススメしておりますが、一日のメとしての「メカレー」で翌日の元気のためにもオススメしております！！



## 完全無添加コーラ

着色料・添加物・香料を一切使用していません。

本物のコーラの実から抽出したコーラです。

コーラの起源は1880年代に薬剤師が『くすり』として開発したのが始まりとされております。  
当時は消化不良の薬、胃痛に効く薬、二日酔いや頭痛に効く薬として売られていたそうです。

私たちの横浜クラフトコーラも、こだわり抜いたスパイスをオリジナルブレンドし、無添加コーラでその起源に挑戦するものであり、超えていきたいと思っております。

《スパイス=漢方》  
横浜クラフトコーラは数種類のスパイスを使用しております。  
使用しているスパイスには、疲労回復・免疫力UP・便秘改善・デトックス効果・美肌効果・冷え性改善などの効果が期待できます。

無添加コーラを美容と健康に、そしてお子様にも安心して飲んで頂ければと思います。

#横浜クラフトコーラをSNSへのご協力をお願いします。



横浜クラフトコーラ 500円(税込)

フルーツミックス横浜クラフトコーラ 680円(税込)

HOT横浜クラフトコーラ 500円(税込)

紅茶と横浜クラフトコーラ 680円(税込)



セーデルブレンド：セイロン紅茶をベースに、バラやオレンジピール、マリーゴールド、ヤグルマギクなど鮮やかな自然の花々やフルーツをたっぷりブレンド。ほのかに甘い優雅な香りです。

アールグレイスペシャル：レモングラスやヤグルマギクを絶妙にブレンドし、爽やかな味と香りは至福の大人の時間を楽しめる逸品です。

スパイスブレンド：セイロン紅茶をベースにビタミンCの豊富なローズヒップやクローブ、シナモン、カルダモンなどのスパイスをブレンドしており、究極のエキゾチックブレンドです。



【世界初のコークハイ専用コーラ】

横浜クラフトコークハイボール  
600円(税込)

Instagramアカウントのyokohama\_craftcolaまたはWEBサイト  
#横浜クラフトコーラにて最新情報を配信いたします。



YOKOHAMA

# CRAFT COLA

The original craft cola  
made in Yokohama



YOKOHAMA

# CRAFT COLA

The original craft cola  
made in Yokohama

【店頭特別レシピブック付き】2640円(税込)  
飲める、食べられるクラフトコーラは横浜クラフトコーラ♪  
横浜のニューフェイスのお土産やプレゼントとして。詳しくはスタッフまで♪



《神奈川県初》横浜クラフトコーラ オレンジボトル

約10杯分となります。  
(1回25ccとして)



約7杯分となります。  
(1回35ccとして)



《世界初》コークハイ専用横浜クラフトコーラ ブルーボトル