

CURRY HOUSE SPICY GRAND MENU



カレーハウス スパイシー
CURRY HOUSE SPICY

SPICY BEEF CURRY

スパイシービーフカレー

直前仕上げ!

36種のスパイス沸き立つ!

スパイス沸き立つ鍋焼きスタイルでお楽しみください。



格上 おすすめ
極み焙煎国産牛
スパイスビーフカレー
¥1,580

従来の国産牛ビーフカレーが改良に改良を重ね、ますます美味しくなりました!!

塩味や化学調味料に頼らず

[当店史上最大の36種のスパイス]を調合し、
 国産牛とフルーツ、野菜をとろけるまで煮込み、
 芳醇で奥深い味わいの
 新ビーフカレーが完成しました。

旨味コクが
大幅アップ!

旨味コク・塩味

(後を引く美味しさ度)

三大カレーチェーン店比較

1950年創業の当社が長い経験と
 ノウハウを活かして開発した
 「極み焙煎のスパイシービーフカレー」
 是非お試しください!

旨味コク
(後を引く美味しさ度)

162%UP

(当店 従来国産牛ビーフカレーと比較)

※味認識装置(TS-5000Z)分析結果

[当店]いつもの国産牛ビーフカレー

旨味コク **1.0**

塩味 **1.0**

[C社]ビーフカレー

旨味コク **0.65**

塩味 **1.63**

[H社]ブレンカレー

旨味コク **1.04**

塩味 **1.41**

[M社]ビーフカレー

旨味コク **1.20**

塩味 **1.13**

[当店]極み焙煎の
国産牛スパイスビーフカレー

旨味コク **1.62**

塩味 **0.97**

旨みコク
塩味

旨みコク**1位**
塩味は最も控え目!

0.0 0.5 1.0 1.5 2.0

調査使用機器:
味認識装置(TS-5000Z)
塩分濃度計(PAL-SALT)
糖度計(PAL-1)

甘さの後に辛さと香りが余韻を残す。
35スパイスカレー。



BEEF CURRY

いつもの

国産牛ビーフカレー

¥1,310

ビーフW

¥1,690

スパイス&ハーブを使った
香り際立つスパイシーな黒キーマ



BLACK CURRY



スパイス
黒キーマカレー

¥1,180

全ての
カレーライス

ドリンクバー & サラダバー 付き!

※ルーのみ、トッピングのみ、テイクアウトを除きます ※サラダバーのサラダのお持ち帰りはご遠慮ください



衣を手付け こだわりのお店仕込み

ボリュームあるチキンカツが人気の一品!

手仕込チキンカツカレー

¥1,310



チキンカツチーズ ¥1,490
チキンカツW ¥1,690

粗びきパン粉の定番ロースカツ

手仕込ロースカツカレー

¥1,360



ロースカツチーズ ¥1,540
ロースカツW ¥1,740

王様⁺カレー

メンチカツとキャベツの相性抜群

王様メンチカツカレー

¥1,260



キャベツもりもり
王様メンチカツカレー ¥1,360
キャベツもりもり
王様メンチカツチーズ ¥1,540

※写真は「キャベツもりもり王様メンチカツカレー」です

お肉のカレー

ハンバーグとカレーは
相性抜群です



ハンバーグチーズカレー ¥1,590
ハンバーグカレー ¥1,410

人気のトッピングの共演!



唐揚げとソーセージの
チーズカレー ¥1,490
唐揚げとソーセージのカレー ¥1,310

やわらかスナック感覚の
チキンリング



おすすめ

チキンリングカレー ¥1,180
チキンリングチーズカレー ¥1,360

魚介のカレー

温玉タルタルソースで
新感覚のカレー

温玉タルタルソース&
エビフライカレー

¥1,550

エビフライカレー

¥1,330



フィッシュと温玉タルタルソースは
相性最高

温玉タルタルソース&
フィッシュフライカレー

¥1,350

フィッシュフライカレー

¥1,130



シーフード好きにおすすめ

シーフードミックス
& チーズカレー

¥1,410

シーフードミックスカレー

¥1,230



人気のエビフライと
フィッシュフライを両方楽しもう

魚介スペシャル
エビフライ
& フィッシュフライ

¥1,530

温玉タルタルソース追加

+¥220



全ての
カレーライス

ドリンクバー & サラダバー 付き!

※ルーのみ、トッピングのみ、テイクアウトを除きます ※サラダバーのサラダのお持ち帰りはご遠慮ください





× 陳麻家

あいがけ麻婆カレー

人気

¥1,270

オススメトッピング **温玉** +¥150

辛さレベルアップできます
 大辛 ¥0 超辛 +¥200
 激辛 +¥100 極辛 +¥300

マイルドな旨甘カレー

スパイシーなシビ辛麻婆

食べ方

- 1 まずはカレーと麻婆豆腐を各々楽しむべし!
- 2 カレーと麻婆豆腐を少しずつ混ぜて好みの配合を導くべし!
- 3 ツウになったらトッピングも楽しもう
 おすすめトッピング:
 チーズ、温泉玉子、唐揚げ、チキンカツ



陳麻家とは

創業1973年
 本場より取り寄せた「四川山椒」と独自の調合を施した「辣油」により至極の辛味を追求。たっぷりの挽肉と炸醤の旨みで引き立つ辛味を楽しむ麻婆豆腐飯が人気の老舗ブランド

野菜・その他のカレー



おすすめ
チーズコロッケカレー ¥1,290
コロッケカレー ¥1,110



ハンバーグ&オムカレー ¥1,710
オムカレー ¥1,230



ポパイカレー!
ほうれん草と玉子&ソーセージカレー ¥1,380
ほうれん草と玉子カレー ¥1,200



1度で色々な野菜がとれるうれしいメニュー
 おすすめ
7種の野菜ミックスカレー チーズ ¥1,470
7種の野菜ミックスカレー ¥1,290



大きめ野菜がゴロゴロ入った野菜を楽しむカレー
ごろごろ野菜&なすカレー ¥1,430
ごろごろ野菜カレー ¥1,280

キッズメニュー

カレーは甘口です
 おもちや付き!

お子様カレー ¥650
 ※小学生以下のお客様限定 ※追加トッピングもできます

乾杯セット 缶ビール(350ml)
+ ¥360

辛さ 選べます

大辛	¥0	激辛	+¥100
中辛	¥0	超辛	+¥200
甘口	¥0	極辛	+¥300

サイズ 選べます

大盛り (ライス・カレールー 約1.5倍)	+¥250
特盛り (ライス・カレールー 約2倍)	+¥450
ルーのみ大盛り (カレールー 約1.5倍)	+¥120

マンゴーラッシー
 セット価格 +¥150円
 単品価格 220円

《食物アレルギーが心配なお客様へ》
 卵 乳 小麦 を使用している商品に各々表示しております。
 ※当店のカレーソースはカシューナッツを使用しております。アレルギーのお客様はご注意ください。

※写真は盛りつけ例です。実際の商品とは異なる場合がございます。
 ※当店のお米は国産米を使用しております。 ※お持ち帰りの商品代金は別価格となります。
 ※お持ち帰り時は容器代として¥100を商品代金とは別途頂戴いたします。

追加トッピングは裏面へ! 全29種

全てのカレーライス ドリンクバー & サラダバー 付き!

※ルーのみ、トッピングのみ、テイクアウトを除きます ※サラダバーのサラダのお持ち帰りはご遠慮ください

全
29種

トッピングで自分好みに
カスタマイズするのがスパイシー流

SPICY'S TOPPING

7種の野菜セット ¥360	ごろごろ野菜 ¥350	ほうれん草 ¥120	京水菜 ¥100	揚げナス ¥150	らっきょう ¥150	完熟トマト ¥100
						
コーン ¥100	レンコンチップ ¥100	かぼちゃ ¥100	キャベツ(千切り) ¥100	生玉子 ¥150	温泉玉子 ¥150	チーズ ¥180
						
トッピングスパイス ¥100	エビフライ ¥200	唐揚げ(2個) ¥200	コロッケ ¥180	魚フライ ¥200	ソーセージ(1本) ¥180	ポテト ¥100
						
手仕込みロースカツ ¥430	手仕込みチキンカツ ¥380	ハンバーグ ¥480	ビーフ肉 ¥380			
						
王様メンチカツ ¥330	チキンリング(5個) ¥250	シーフードミックス ¥300	温玉タルタル ¥220			
						



トッピングのみのお持ち帰りも可能です。

※お持ち帰りの商品代金は別価格となります。

※お持ち帰り時は容器代として¥100を商品代金とは別途頂戴いたします。

プレーンカレーを
自分流にカスタマイズ!



プレーンカレー ¥930

+

お好きなトッピングのお値段

全品ルー変更・あいがげが可能です

① ルー変更 +¥250

①②③より1種お選びください。

② 2種あいがけ +¥340

①②③④より2種お選びください。

① 極み焙煎国産牛スパイスビーフカレー

② スパイス黒キーマカレー

③ 陳麻家麻婆カレー

④ 国産牛ビーフカレー



あいがけカレー
¥1,270

全ての
カレーライス

ドリンクバー & サラダバー 付き!

※ルーのみ、トッピングのみ、テイクアウトを除きます ※サラダバーのサラダのお持ち帰りはご遠慮ください



スパイシーのこだわり

創業から変わらない一皿に込めた想い

1950年、京都四条河原町に創業した洋食店が始まりです。

長年の経験の積み上げを一皿のカレーに心を込めて凝縮。フルーツと野菜をとろけるまで煮込み、

35種のスパイスをオリジナルブレンドして仕上げたスパイシーカレー。ご家庭のカレーと少し違ったアロマとフレーバーが特徴です。

たくさん召し上がっても胃にもたれないように、インド風にさらっと仕上げているのもスパイシーのお客様への気配りです。



スパイスカレーは食べる漢方!

スパイスカレーは食べる漢方と呼ばれるほど体を元気にしてくれるのです!

漢方薬として用いられてきたスパイスが大量に入っている当店のカレーは、

食欲の低下や肝機能低下を防いだり、自律神経の働きを高めたりするなど、

さまざまな健康効果が期待できます。

例えばクミンには貧血改善やダイエットに効果があり、

美容や健康にも効果的なスパイスです。

ターメリック(ウコン)は消化系・肝臓の症状改善に効果があり、

ナツメグには口臭予防や疲労回復効果、コリアンダーには胃もたれや

胃腸トラブルを改善させる効果があると言われています。

今日もカレーを食べて元気に過ごしましょう!



スパイシーのカレーは下記のスパイスをブレンドして使用しています。

●ブラックペッパー	●シナモン	●セロリー	●マジョラム	●バジル
●ホワイトペッパー	●ナツメグ	●コリアンダー	●オレガノ	●ローレル
●カイエンペッパー	●メース	●クミン	●セージ	●ローズマリー
●ジンジャー	●オールスパイス	●フェネル	●タラゴン	●ガーリック
●イエローマスタード	●クローブ	●アニス	●サボリー	●マンダリン
●オリエンタルマスタード	●リカリス	●フェネグリーク	●ディル	●パプリカ
●カルダモン	●キャラウェイ	●スターアニス	●タイム	●ターメリック



全ての
カレーライスに
付いてくる!

カレーハウス スパイシー つかしん店限定

Drink Bar & ドリンクバー&サラダバー Salad Bar



カレーと一緒に楽しむ、
ドリンク&サラダ。

※ルーのみ、トッピングのみ、テイクアウトを除きます ※サラダバーのサラダのお持ち帰りはご遠慮ください

全品テイクアウトOK

容器代として¥100を商品代金とは別途頂戴いたします。

テイクアウト価格等、詳しくはスタッフまでお尋ねください。



アンケートへのご協力を
お願いいたします

お客様のご意見をお伺い
しております。ご忌憚のない
お声をお聞かせ下さい。

