

GARAKU監修

札幌スープカレーうどん



いまや、札幌で大人気のスープカレー。
行列のできる「札幌スープカレー専門店GARAKU」の
店主がプロデュースしました。
スパイスは、「GARAKU」で使用している秘伝のスパイ
スを、香りが損なわないように、福生氏が自ら調合して
くれたものを使用しております。
札幌スープカレー専門店の中でも注目のお店
「GARAKU」にも、ぜひ足を運んでみて下さい。

札幌スープカレー専門店 GARAKU

札幌市中央区南2条西2丁目6-1 おくむらビルB1 北側入口



GARAKUの定番メニュー
やわらかチキンレッグと野菜



スープカレー GARAKU
店主 福生雅寿氏



札幌スープカレーうどん

ご飯付 1,100円 (税込1,188円)

札幌名物スープカレーとむぎの里のうどんのコラボレーションが実現しました。コク旨、秘伝スパイス、和風だしの札幌の人気店GARAKU監修のスープカレーうどんです。
むぎの里のうどんを楽しんで頂いた後に、一口分のライスをスプーンにのせ、スープに浸して食べてみて下さい。食べ進んだ最後は、スープへライスを投入することで、最後の一滴までスープを味わうことができます。

※食材は時期により異なる場合がございます。器、盛り付け等は写真と異なる場合がございます。※当店では共通の調理器具で、食物アレルギー特定原材料7品目を取り扱っております。

携帯電話サイトから、
GARAKUの最新情報が見られます。



スマートフォン版



モバイル版

とろ〜りチーズの トマトうどん



※写真はミニとろり井付です。

とろ〜りチーズのトマトうどん

1,080円(税込1,166円)

ミニご飯付 1,180円 (税込1,274円)

ミニ井付 1,380円 (税込1,490円)

イタリア産の真っ赤に完熟したサンマルツァーノ種やロマーノ種といった甘味が強く果肉のしっかりしたトマトを、昆布と削り節の風味たっぷりのだしで和風に仕上げました。
さらに国産のフレッシュトマトを加え、にんにくで炒めた玉葱、牛肉、輪切り唐辛子を入れて煮込み、仕上げにチーズをのせ、マイルドに仕上げました。

◆一緒にいかがですか

ミニ井各種

300円 (税込324円)



ミニたれかつ井



ミニ天井



ミニねぎとろ井



ミニとろり井



セットさらだ
120円 (税込129円)



※写真は茶碗蒸し付です。

九条ねぎの 親子井

860円(税込928円)

茶碗蒸し付 1,060円 (税込1,144円)

九条ねぎ

京都の風土が育んだ九条ねぎは、長くて深いみどりの葉の部分が柔らかく風味が豊かで、内部にぬめりが多いのが特徴です。そのぬめりがねぎの甘味を増し、体を暖める働きがあると言われ、ビタミンB1、B2、Cを含み、刺激成分の硫化アリルとB1が結びつき、青々とした葉先は、カロチンを含有し、消化・吸収を促進すると言われています。



※写真はミニとろり井付です。

九条ねぎは京都の契約農家から直接送ってもらっています。諸事情により、入荷が遅れ品切れする場合がありますのでご了承ください。

京の 九条ねぎうどん

860円 (税込928円)

ミニ井付 1,160円 (税込1,252円)

京都が一番古い漬物屋「近清」が作った、国産・無添加の黒七味をかけてお召し上がり下さい。
焙煎した京新清水唐辛子に香り高い山椒、白ごま、黒ごま、爽やかな香りのみかん陳皮、磯の香りのするアオサ、味のアクセントとなる生姜の全て厳選した国産原料7つで仕上げた近清オリジナルの黒七味です。

黒七味はレジにて好評販売中

