



地下鉄八事駅から徒歩2分の薬膳カレーの店「かるだもん」。

小麦粉の代わりに玉ねぎ、人参、大根、白菜・ブロッコリー・キャベツの芯を柔らかくなるまで煮込みペーストにして、インドから輸入した香辛料と混ぜ合わせて作るカレーは、ルーの中にもたっぷりの野菜が感じられます。

野菜をたくさん食べたい方は、なすカレーがおすすめです。具材のなすが100g入っています。なすが苦手という方には、なすをじゃがいも、人参、玉ねぎに代えることができます。

ランチタイムには、店主が近くの八事山興正寺から頂いた腐葉土と米ぬか・油かす・卵殻の粉末を発酵させた堆肥で種から育てたトマト、レタス・きゅうりなどの野菜を、手作りのトマトドレッシングでいただくサラダがついています。なすカレーとサラダで200g以上のお野菜がいただけます！



なすと野菜のカレー
ターメリックライス サラダ



店主が店先で大切に
育てているお野菜！

令和4年7月現在