



2023年5月にオープンされた「森のカレー」は、野菜ソムリエの一家が営むお店で「野菜を美味しく、楽しく、健康的に！」をモットーにしています。メニューには野菜ソムリエならではの、オーガニックや無農薬にこだわった厳選された旬の野菜が使われています。

カレーはベジブロス（野菜だし）と本格スパイスを使って作られており、具材以外にもアチャール（野菜の甘酢漬け）や生野菜が付け合わせとして添えられているため、カレー1皿で150g程度の野菜を食べることができます。

また、トッピングに季節野菜を使ったパコラ（インド風スパイス天ぷら）が付いたメニューもあり、さまざまなバリエーションで野菜を楽しむことができます。野菜ソムリエ一家こだわりの、旬の野菜を使ったカレーを是非、食べてみませんか？

2種合いがけカレー
キーマカレーとチキンカレーの2種類が楽しめる贅沢なカレーです。

野菜パコラ
小麦粉を使わず、ひよこ豆の粉を衣にして揚げしており、サクッとした食感が楽しめます。パコラだけで約80gの野菜がとれます！

おすすめメニュー



**2種合いがけカレー
(キーマ&チキン)
季節の野菜パコラ付き**

アクセス：
栄駅13番出口徒歩3分
営業時間：
昼 11:30-14:30
夕 17:30-20:30
定休日：月曜日
TEL：070-9078-1178



ひつまぶし風セットにできます！
薬味（ねぎ、わさび）と和風だし汁が付いたセットです。ひつまぶしのようにお好みでカレーに薬味を混ぜたり、だし汁をかけて食べることで、味の変化を楽しめます。



令和6年1月現在