

鎌倉野菜 カレー

かん太くん 農家直営



かん太カレー

Chicken Curry

1200 YEN

12種類のスパイスを使用。
玉ねぎを8時間炒めて、
その後5時間煮込んでいます。
お子様にはちょっと辛い
オトナ向けのチキンカレーです。
当店自慢の一品です。



キーマカレー

Keema Curry

1200 YEN

キーマとはヒンドゥ語で
「ひき肉」の意味。バターや
ココナッツミルクを使っているので
辛いの苦手な方やお子様にも
楽しんでいただける
マイルドな味わいです。



よくばりセット

Chicken and Keema Curry Set

1500 YEN

かん太も食べたい、
キーマも食べたい。
両方食べたいお客様のリクエストに
応えた大満足のセット！
一番人気のメニューです。

鎌倉野菜農家『鎌倉リーフ』直営のカレー店です。新鮮な鎌倉野菜を野菜のうま味を活かした
本格カレーに、新鮮な鎌倉野菜プレートの組み合わせ。鎌倉野菜の多彩な魅力をお楽しみください！
We use fresh vegetables grown in Kamakura. Enjoy your meal!

Soft Drink

緑茶・ウーロン茶・オレンジジュース

Green Tea / Oolong Tea / Orange Juice

300 YEN

鎌倉リーフで採れる 鎌倉野菜



金美人参

沖縄の島ニンジンを改良してつくられた品種で、色は鮮やかな黄色。肉質がやわらかく、甘みが強いことが特長です。人参特有の臭みが少ないので、お子様にもおすすめ。



あやめ雪かぶ

生育途中で土の上に出る部分が紫に染まることで紫と白の美しいグラデーションの色合いになります。甘みが強く、生でも食べることができます。

紫人参

鮮やかな紫色は、ブルーベリーなどにも含まれる『アントシアニン』という色素によるもの。普通の人参より栄養価が高く、糖度は約12度と、とても甘みがある人参です。



日野菜かぶ

歴史が長く、約500年前に滋賀県日野町で発見されたかぶの仲間。辛味と苦みをほど良く含んだ味わいが特徴的。



紅芯大根

中国から来た品種で、名前の通り、中が鮮やかな紅色に染まっている大根。中国では「心里美（シンリメイ）」と呼ばれ、祝い事の時に食べる人が多いようです。

ロマネスコ

ロマネスコはイタリア語で『ローマの』という意味。原産地から由来しています。カリフラワーの一種で、1990年ごろからフランスで栽培され、流通するようになったそうです。



紫芋

目の健康を守る効果や、免疫力向上の効果のある『アントシアニン』が多く含まれているため、鮮やかな紫色をしています。りんごの約5倍以上といわれる程多くのビタミンCが含まれ、美肌効果があると期待されています。

