スープカレー

価格はすべて税抜き価格

コモリバ特製 チキンスープカレー ¥1,280

サラダ・スパイス調合セット付き

井上スパイスの香り高いカレー粉と、
地元の酒本精肉店イチおしのチキンの旨味。
私たちが自信を持ってお勧めするスープカレーです。

酒本精肉店

美味しくて新鮮なお肉をときがわ町に届け続けて40数年。
地域に根ざした人気店の一つ。
揚げたてホクホクのコロッケや惣菜も販売。食べ歩きに最高です。

コモリバスープカレー ¥980

サラダ・スパイス調合セット付き

基本のスープカレー。
素揚げで引き立つ野菜本来の美味しさをご堪能あれ。

スパイス調合セット

お客様のお好きなブレンドで
スパイスの調合をすることができます。
すり鉢ですることで香り立つスパイスの豊かさを
ぜひ楽しんでください。

クミン/ターメリック/コリアンダー
カイエンペパー/ゆずパウダー

カレー粉へのこだわり

井上スパイス

スパイスの可能性と本物にこだわり、埼玉県上尾市から
様々なスパイスの文化や楽しみ方を発信している。

使用スパイス&ハーブ

クミン/ターメリック/コリアンダー/カイエンペパー/ローリエ
マサラパウダー/シナモン/カルダモン/グローブ/ジンジャー/オールスパイス

価格はすべて税抜き価格

ごはんプレート

ALL ¥1,080

ハーブ香る
唐揚げプレート

タイムを使ったオリジナルスパイスに
漬け込んだジューシーなお肉！

使用ハーブ　タイム

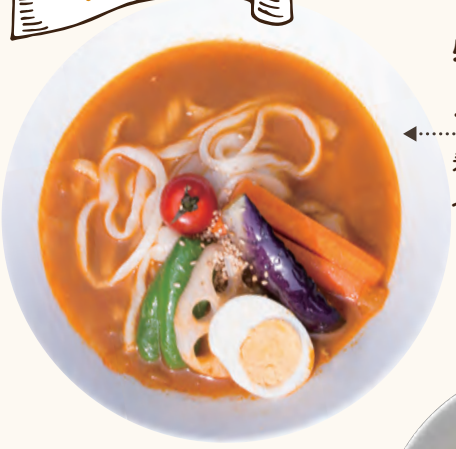
とうふ工房わたなべの
おぼろ豆腐あんかけプレート

ふわっとした喉越しのおぼろ豆腐を用いた優しい一品。
山椒をお好みで！味の変化をお楽しみください。

使用スパイス　山椒

うどん

ALL ¥880



特製コモリバ
スープカレーうどん

看板メニューのコモリバカレーを
ぜひうどんでも！

使用スパイス
クミン/ターメリック/コリアンダー
カイエンペパー/ローリエ/マサラパウダー/シナモン
カルダモン/グローブ/ジンジャー/オールスパイス

カルボナーラうどん

角谷養鶏場の濃厚な卵を使用。
クリーミーさがやみつきな一品です。

使用スパイス　ブラックペパー

肉ネギ汁うどん

豚肉とネギの甘みがマッチ。
ほっと安心する味です。

角谷養鶏場

埼玉県上里町にある養鶏場。
肥料はもちろん、鶏のストレスケアなどにも心がけ、
妥協しない卵作りを行っています。
濃厚な黄身はなめらかな舌触りでまさに絶品！

ドリンクセット DRINK SET

＋¥250

サイドメニューを除く、すべてのメニューにおつけできます。

【HOT（ホット）】　コーヒー・ホットティー・ハーブティー・柚子ティー・ジンジャーティー

【ICE（アイス）】　コーヒー・アイスティー・柚子サイダー・ジンジャエール、烏龍茶、オレンジジュース

サイドメニュー

季節の彩りコモリバサラダ ゆずドレッシングを添えて ¥680

ときがわブルワリーのゆず果汁を使った
オリジナルドレッシングが野菜の美味しさを引き立てます。
有機農家集団「ときのこや」の野菜も使用。

ときのこや

無農薬・化学肥料不使用にこだわり、本当に美味しい野菜を育てたいと、ときがわ周辺の若手農家で結成されたグループ。季節で変わる野菜の美味しさをご賞味ください。

有機農家の直売所ときのこや
毎週日曜10時～15時 ときがわ町三波渓谷駐車場で営業
（売り切れ次第終了）

ときがわブルワリー

地域の柚子文化をより強いものにしていきたい。次世代の子ども達に安心して手渡せるものを残したいという想いから、毛呂山町、ときがわ町の桂木柚子を使い、加工・販売。1つひとつの果実から丁寧に搾られたゆず果汁は爽やかな酸味で地元でも愛されています。

選べるフリポテ テイクアウトOK ¥480

ハーブソルト風味とカレー風味、どちらかお好きな方をお選びください。

ハーブ風味使用スパイス　トマトパウダー/パセリ/フライドオニオン/ガーリック/タラゴン
カレー風味使用スパイス　ターメリック/コリアンダー/クミン/カイエンペパー

自家製ピクルス盛り合わせ ¥580

新鮮な野菜を美味しく漬け込みました。

使用スパイス　マスタードシード/オールスパイス/クローブス/ディルシード/シナモン

デザート

季節のジェラート

- 生絞りミルク
- チョコレート
- 狭山抹茶
- マンゴー

ALL ¥280

埼玉県日高市の加藤牧場のジェラートを使用。
搾りたての牛乳を活かした
コクがあってさっぱりとしたジェラートです。

ワッフル ALL ¥480

ブルーベリー＆バニラアイス

あんこと白玉＆抹茶アイス

チョコ＆チョコアイス

ゆずジャム＆バニラアイス

価格はすべて税抜き価格