

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 ときがわ町三波溪谷駐車場で営業
(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。



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



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



価格はすべて税抜き価格

COMORIVERのこだわり スパイス&ハーブ

古来より人々の活力を生み出すものとして、私たちの歴史を支えてきた「スパイス&ハーブ」
その力を引き出すためにはどんな料理がいいのだろうか。

悩んでたどり着いたのがスープカレーでした。

スパイスやハーブ、野菜が溶け込んだ口当たり。ほっと心温まる「スープ」と「カレー」の出会い。

一口一口食べていくと、だんだんカラダの中から温かさが生まれ、じんわり汗が出てきます。

体を内側から温め、代謝を上げる。「辛味」ではなく染み渡る「滋養」を味わって元気になってもらいたい。

数々の試行錯誤を通して完成した特別なスープカレーをぜひご堪能ください。



内側からじんわり元気になる。

忙しい日常から一旦離れ、疲れたココロにもカラダにも

じわじわエネルギーを蓄えて、お客様に元気になってもらいたい。

かっこつけるのではなく、自然体に戻るため、「ときたま」遊びにこれる場所。

私たちは「ときたまカフェ」で、スパイスとハーブを使った料理を通して、

体の内側からじんわり元気になれるような、そんな場所を提供したいと思っています。

— 営業時間 —

土日祝 10:00～16:00 (L.O.15:30)

平日 10:00～15:00 (L.O.14:30)

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クロquette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。野菜本来の美味しさを素揚げでお召し上がりください。



スパイス調合セット

お客様がご自由にスパイス調合をすることができます。すり鉢ですることにより、香り立つスパイスの豊かさをぜひ楽しんでください。

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/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



ごはんプレート(スープ・ドリンク付き) ALL ¥1,280

価格はすべて税抜き価格



ハーブ香る唐揚げプレート

オリジナルスパイス&ハーブが隠し味。

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

SET DRINK ゆずジュース、オレンジジュース、烏龍茶、コーヒー、紅茶

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。

ワッフル ALL ¥480

デザートでは4種のワッフルをご用意。プチデザートセットも。



ブルーベリー&バニラアイス

使用ハーブ ミント



あんこと白玉&抹茶アイス

使用ハーブ ミント



チョコ&チョコアイス

使用スパイス&ハーブ シナモン/ミント



ゆずジャム&バニラアイス

使用ハーブ ミント

セットメニュー

すべてのお食事にお付けできます。

●ドリンクセット +¥250 ●プチデザート+ドリンクセット +¥450

ゆずジュース、オレンジジュース、烏龍茶、コーヒー、紅茶