



※サービススタッフはマスクを着用の上、サービスにあたらせていただきます。
※通常客席より間引き、お客様同士の間隔を広く取っての営業とさせていただきます。
※店内の衛生強化、手洗い、うがい、消毒を徹底いたしております。
※メニューはすべて税抜き価格です。

コース料理

1名様用コース

ワインとスパイスで抗酸化・抗糖化！コース ￥1,600

- ・グラスワイン
- ・しょうがスープ
- ・菊芋サラダ
- ・糖質制限ミックス粉を使った鶏のから揚げ（3コ）
※ 唐揚げは、「シーフードのエスカベッシュと野菜マリネ」に変更することもできます。
- ・ハーフカレー（キーマ or 野菜）

1名様用コース

スパイスと野菜を食べよう！コース ￥1,600

- ・しょうがスープ
- ・菊芋サラダ
- ・糖質制限ミックス粉を使った鶏のから揚げ（3コ）
- ・温製ラタトゥユ
- ・ハーフカレー（キーマ or 野菜）

4名様用コース

宴会コース ￥2,000 / 1人（飲み放題 + ￥1,500 / 1人）

- ・しょうがスープ
- ・8種の彩りサラダ ※4ポート
- ・温製ラタトゥユ
- ・インディカ米のライスコロッケ
- ・サーモンカルパッチョ
- ・ストウブ煮込み
※『シーフードと野菜』『牛ホホ肉とハンバーグと野菜』のどちらかお選び頂けます）
- ・糖質制限カレー（ハーフ × 4）
- ・乾杯スパークリングワインボトルプレゼント or ヨーグルトのアイス

アラカルト

サラダ

8種の彩りサラダ ￥500

パプリカ、玉ねぎ、セロリ、ブラックオリーブなど、食物繊維を豊富に摂取できる野菜マリネし、食べやすいポート状に仕立てました。

温製ラタトゥユと半熟卵・焼きチーズ ￥500

ラタトゥユに、半熟卵とチーズを載せてオーブンで焼きました。たくさんの野菜が取れる、温かいサラダです。

菊芋のポテトサラダ ￥400

食物繊維の一種である「イヌリン」を大量に含むスーパーフード「菊芋」をポテトサラダ仕立てにしました。デトックス・ダイエット効果、整腸作用、美肌効果、コレステロール値の低下など、各種の効能が期待されます。

一品料理

サーモンカルパッチョと野菜マリネ ￥800

集中の維持や血管の健康に役立つ「DHA・EPA」に加えて、抗酸化作用の強い「アスタキサンチン」を含む「サーモン」を、トマトマリネと合わせてさっぱりいただくメニューです。

インディカ米のライスコロッケ（2個） ￥400

G I 値（※）の低いインディカ米に、キーマカレーの具、チーズを包んだコロッケです。
※...血糖値の上昇を示す指標。低いほど血糖値が穏やかに上がり、太りづらい。

低温調理肉の盛り合わせ（鶏むね肉・豚バラ肉） ￥900

「鶏むね肉」、「豚バラ肉」を低温調理し、柔らかく仕上げました。「鶏むね肉」はスープに添えて、「豚バラ肉」は油通しして温めて提供します。

お食事

シーフードと野菜のストウブ煮込み（食後に残ったスープでリゾットも楽しめます。+300円） ￥1200

サーモン、ムール貝などのシーフードを、旬の野菜とチキンストックとともにオーブンで炊き上げました。シーフードだけでなく、魚貝とチキンのダブルスープ、たくさんの旬の野菜が楽しめる料理です。

ミートソースときのこのピザ ￥600

糖質制限ミックス粉を使って罪悪感の少ないピザを作りました。具材は食物繊維、たんぱく質がたっぷりです。

牛ホホ肉とハンバーグと野菜のストウブ煮込み（食後に残ったスープでリゾットも楽しめます。+300円） ￥1500

赤ワインで煮込んだ牛ホホ肉とハンバーグを、旬の野菜・きのこと合わせてオーブンで炊き上げました。それぞれの素材から出る複雑な味わいをスープを楽しめます。

糖質制限カレー（ハーフサイズ、ライス 50g）

- ・キーマカレー ￥500
- ・野菜カレー ￥600

デザート

ヨーグルトのアイス 季節のフルーツソース付き ￥300

甘さを抑えたアイスとヨーグルトを混ぜ合わせたデザートです。甘味にはラカントを使用しています。季節のフルーツソースで甘さを調節ください。

1/4 CURRY BAR

ヨンブンノイチカレーバル

とは？

『1/4CURRY BAR（ヨンブンノイチカレーバル）』は、「野菜をたくさん食べられるお店」を目指しています。

野菜には体を健康的に保つための多くの栄養素があります。食物繊維、ビタミン、ミネラル ... いずれも良好な体調で活動するためには欠かせないものです。

「今日は外食したいけど、外食だとあまり野菜が採れないし ...」
『1/4CURRY BAR（ヨンブンノイチカレーバル）』では、そんなニーズにこたえる外食ディナーをご用意しています。



ダイエット中、トレーニング中、明日の体調が気になる人に、楽しく美味しくいただけるメニューを考えています。



『1/4curry 酒場』では「糖質量を抑える、たんぱく質を摂取できる、二日酔いしにくい」、そんなメニューを考えています。例えば、から揚げやピザの生地には糖質制限ミックス粉を使用したり、良質なタンパク質（必須アミノ酸）を含むイワシやサーモンを取り入れたり、血糖値の抑制効果や抗酸化・抗糖化作用のあるワイン・サングリアを中心にアルコール類をそろえています。

締め「糖質制限カレー」は、二日酔い予防や体調を整えるスパイス類がたっぷりです。そんな『1/4CURRY BAR（ヨンブンノイチカレーバル）』を楽しくおいしくご利用ください！

赤ワイン

ペドレラ モナストレルシラー (スペイン)
味わいの第一印象はフルーティー！でもあとからスパイシーさが追いかけてくる。スパイス、ハーブの香りがある。
グラス ￥500 ボトル ￥2,800

ローズマウント シラーズカベルネ (オーストラリア)
フレッシュなミントやハーブの香り。口に含むとジューシーなブラックベリー、プラムの味わい。バランスが良いオーストラリアの赤。
グラス ￥700 ボトル ￥3,800

フリークショー カベルネソーヴィニヨン (アメリカ ローダイ)
ブラックベリー、ブラックチェリーを主に、シナモン、ナツメグ、ウッド・スモーク、ダーク・チョコレートなどの要素があり複雑で面白い味。
ボトル ￥4,800

ソノマコースト ピノノワール (カリフォルニア)
酸味が強くシャープでフレッシュな洗練された新しいカリフォルニアピノノワールのスタンダード。
ボトル ￥6,800

白ワイン

セニョリオデオルガス (スペイン)
柑橘系果実の香りとハチミツのような甘い香り。シャープで爽やかな味わいが引き立ちます。
グラス ￥500 ボトル ￥2,800

カールローウェンリースリング (ドイツ)
素晴らしい桃のような果実やハニーサックルのヒント、完璧なバランス。印象的な余韻の長さ。辛口。
ボトル ￥4,500

ジェイコブス クリーク -白- (オーストラリア)
ハーフボトル (375ml) ￥1,800

スパークリングワイン

アンジュエールブリュット
ボトル ￥2,800

クマ カベルネソーヴィニヨン (アルゼンチン)
ベリーやレッドペッパー、ブラックオリーブのアロマに、香ばしいカシスとスパイスのニュアンスが特長のオーガニック赤ワイン。
ボトル ￥2,800

ロバートモンダヴィ プライベートセレクション (カリフォルニア)
ブラックチェリーやブラックベリーのアロマとフレーバー。「身近な人といつもより少し良いワインを」というコンセプトの重めの赤ワイン。
ボトル ￥4,500

ファンヒル シルバーラベル (スペイン)
なめらかで濃厚、フルーティ、凝縮感と力強さを感じるフルボディの赤ワイン。かすかにバニラ香。赤い果実のニュアンス。
ボトル ￥5,800

ジェイコブス クリーク -赤- (オーストラリア)
ハーフボトル (375ml) ￥1,800

チトラ (イタリア)
軽快で飲みやすさのある白ワイン。熟したりんごのようなフルーティさと酸味があり、軽やかな果実感がある。
グラス ￥700 ボトル ￥3,800

ヤルデン (イスラエル)
うっとりさせられる花など複雑な香りがたっぷり！ボリューム感のある白桃のような果実味とシャープな酸など余韻も長く、リッチな味わい。
ボトル ￥5,500

自家製ドリンク

自家製サングリア	￥600
(おかわり	￥400)

ビール

ハートランド	￥500	スパイスビール (山椒・ジンジャー・エスプレッソ)	￥700
---------------	-------------	-------------------------------------	-------------

ウイスキー

ハーパー	￥600	ジムビーム	￥600
ラフロイグ	￥900		

焼酎

焼酎 (麦)	￥500	焼酎 (芋)	￥500
---------------	-------------	---------------	-------------

ソフトドリンク

ノンアルコールビール	￥500	サングリア風 ノンアルコールカクテル	￥500
		(おかわり	￥400)
烏龍茶	￥400		