

## 東京生まれの東京育ち 潤いと活力を充電するスープカレー

大量の豚骨を使用したスープ（げんこつ）は火加減に細心の注意を払い、アクを丁寧に取りながら、牛骨、鶏ガラ、数十種類の香味野菜と一緒に長時間煮込む。スープが白濁してきたら、さらに数時間煮込み続けると、純度100%のコラーゲンスープが出来上がる。それに20種類以上のスパイス、漢方入りのプレミアムスープ、新鮮な野菜を加え、ようやくスープカレーが完成。スパイス、コラーゲン、ミネラル、ビタミンをたっぷり含んだ美容・健康食だ。スープは、オリジナルをはじめ

め、洋風マイルドスープ、和風マイルドスープ、酸味レッドスープ、漢方プレミアムスープの5種類があり、辛さは0辛（小辛）〜6辛（大極辛）（2辛まで無料）から選ぶことができる。スタンダードなメニューのほか、オクラ、納豆、餅などが入った「粘りの力」、厚揚げやがんもどきが入った「大豆の力」（各900円〜）などユニークなものも味わってみたい。

◎最寄り駅からは少し遠いが、駐車場も完備。朝4時まで営業しているのうれしい限り



◎オリジナルスパイスで作った「食べるラー油・カレー味」（130g入り 650円）も大好評



## 東京スープカレー Cahaya



スープカレー豚の角煮 & ベジタブル / 1850円

大きな豚の角煮をはじめ、13種類もの野菜が入っている。ちょっと豪華なディナーにも

### other menu

- ◎スープカレー・とり / 850円
- ◎スープカレー・キーマ / 900円
- ◎スープカレー・フランクソーセージ / 950円
- ◎スープカレー・ベジタブル / 900円
- ◎スープカレー・とり & ベジタブル / 1200円



◎六町駅より徒歩18分

東京スープカレー Cahaya 総本店  
足立区一ツ家1-22-18 / ☎03-5831-8900 / 11:00-翌4:00 / 無休 / 30席 / 禁煙6席（22時まで全席禁煙、22時以降分煙） / カード不可 / 予約可