



こだわりの情熱が
滋味深いスープを生む

180gもの角煮が入った「豚の角煮」1,500円。女性でも残さず食べてしまうのは、滋味深いスープのおかげ

東京生まれの東京育ち 活力充電、スープカレー

豚骨、牛骨、鶏ガラと香味野菜、そして23種類以上のスパイスをブレンドし、長時間煮込んだスープが自慢。スープカレーの修行の旅に出たシェフが、研究に研究を重ね、完成したオリジナルスープだ。具の野菜はそれぞれに煮る、焼く、蒸す、揚げる、の手間をかけ素材の美味しさを引き出している。絶妙な火加減で味も変化するため、オーダーごとに一人前ずつ小鍋で仕上げていく。店長が繰り出すさまざまなイベントや限定メニューは、料理の味と共にお客を笑顔にしてくれる。



Data | とうきょうスープカレー
チャハヤ そうほんてん

足立区一ツ家1-22-18

西尾ビル1階

☎03-5831-8900

営業 / 11:00～翌2:00

休み / なし

<http://www.cahaya.co.jp/>

MAP / P122 C-2



1) 秋限定「7種のきのこのスープカレー」1,400円。2) テラスはペット可。3) スタッフの皆さん



11
Restaurant



東京スープカレー Cahaya 総本店

＝ とうきょうスープカレー チャハヤ そうほんてん ＝