

新宿西口1968年創業 カレーシヨップC&C

28種類のスパイスを贅沢に使った本格派カレー

ポーク中辛



ポークスープをベースに玉ねぎをたっぷりを使い、京王カレー粉とトマトの酸味で味にインパクトをつけた風味豊かな中辛のカレーです。

ポーク辛口



じっくり煮込んだ豚骨スープをベースに玉ねぎをふんだんに使用し、28種類のスパイスを独自にブレンドした京王カレー粉と、豚バラ肉の背脂を削ぎ落とし、調味料をほとんど使わず素材の旨みだけを引き出し、カレー粉の辛さと玉ねぎの甘さとの調和が絶妙なバランスで楽しめるコクのあるスパイシーな本格派辛口カレーです。

ポークマイルド



28種類のスパイスの中から辛味を抑えた京王カレー粉と、ポークスープに玉ねぎ・人参・ばれいしょを裏ごしし、豚肉を加えコクのあるクリーミーでマイルドなカレーに仕立てました。お子様からご年配の方までお召し上がりいただけるカレーです。

ポーク野菜



『クセになる辛さ』+『野菜の旨みエキス』の融合、C&C独自の京王オリジナルスパイスによる辛さはそのままに、そこにカレーの王道玉ねぎ・ばれいしょ・人参の3野菜を加えました。

欧風ビーフ



京王オリジナルスパイスの旨みはそのまま、欧風ならではのバター感で味に深み、素材の風味と旨みで厚みを出した中辛タイプのカレーです。隠し味のクミン・ゴリアンダーでオリジナリティを演出しています。

ビーフ



特製ブイヨンスープに上質の牛肉と、人参・玉ねぎ・トマトペースト・リンゴ・チャツネ・ガーリックに京王カレー粉を使いコクがありキレの良いスパイシーなビーフカレーに仕上げました。