鎌倉野菜 カレー かん太くん 農家直営

Follow me!
@kantacurry

かん太カレー
Chicken Curry　1200 YEN

12種類のスパイスを使用。
お子様にはちょっと辛い
オトナ向けのチキンカレー。
当店自慢の一品です。

おすすめ

よくばりセット
Chicken and Keema Curry Set　1500 YEN

かん太もキーマも食べたい。
そんなお客様のリクエストに
応えた大満足のセット！
一番人気のメニューです。

キーマカレー
Keema Curry　1200 YEN

バターやココナッツミルク
を使ったマイルドな味わい。
辛いのが苦手な方や
お子様におすすめのカレー。

NEW

ベジタリアン・ヴィーガンOK

農家のやさいカレー
Vegetable Curry for Vegetarian and Vegan　1400 YEN

新メニュー！
動物性の食品を一切使用
せず、たっぷりの野菜と
スパイスで煮込みました。
※1日10食限定

鎌倉野菜農家『鎌倉リーフ』直営のカレー店です。新鮮な鎌倉野菜を野菜のうま味を活かした
本格カレーに、新鮮な鎌倉野菜プレートの組み合わせ。鎌倉野菜の多彩な魅力をお楽しみください！
We use freah vegetables grown in Kamakura. Enjoy your meal !

Soft Drink
緑茶・烏龍茶・オレンジジュース
Green Tea / Oolong Tea / Orange Juice　300 YEN

鎌倉リーフで採れる 鎌倉野菜

金美人参

沖縄の島ニンジンを改良してつくられた品種で、色は鮮やかな黄色。肉質がやわらかく、甘みが強いことが特長です。人参特有の臭みが少ないので、お子様にもおすすめ。

あやめ雪かぶ

生育途中で土の上に出る部分が紫に染まることで紫と白の美しいグラデーションの色合いになります。甘みが強く、生食にも向いています。浅漬けなどにしても美味しく、漬けておくと美しい赤紫色に。

紅菜苔

黄色い花が春の気配を感じる紅菜苔。アントシアニン色素で赤い茎が特徴ですが、熱を加えると濃い緑色になります。特有の甘味と粘り気があり、肉質は柔らかく、鉄分、ビタミンAを多く含んでいます。

春キャベツ

3月から7月ごろに収穫されます。普通のキャベツと比べて、形は丸くて小ぶり、葉は柔らかく薄いのですが巻き方が緩く、水分が多めの甘味があるキャベツ。

味いちばん大根

一般的な大根と比べるととっても果肉が緻密でジューシー。食感は生のまま食べるとコリコリとした歯触りが心地よく、味は辛みが少なく、甘味が感じられる大根。

筍

成長する速度が速いことから漢字の「筍」は10日間を意味する「旬」から来ているそう。食物繊維を豊富にふくんでいるため、腸内環境を整えコレステロールの吸収を抑える効果があるため、便秘解消・美肌効果・ダイエット効果が期待できます。