

# フレンチカレー SPOON SPOON

TEL 03-5941-6733

3-38-19 Shoan, Suginami-ku

Lunch 11:30am-3:30pm

Dinner 6:30pm-11:00pm

Closed Thursday

## The top three hors d'oeuvre you should have in SPOON

SPOON に来たらぜひ食べて頂きたいオードブル 3 種

### 1. トマトのムースとレモンのジュレ

(Tomato mousse and Lemon Gelee) ..... ¥790 

フレッシュなレモンのジュレの組み合わせです。フランス料理らしい複雑な味わい。SPOON 人気 NO.1 のオードブルです。

(Fresh Lemon Gelee with a Complicated taste. The most popular hors d'oeuvre at SPOON)

### 2. 冷製 濃厚な白レバー (Chilled and Thick White Liver) ¥950

トリのフォアグラである白レバーを新鮮なうちに 65°C で 2 時間ゆっくりと火を入れた逸品です。ねっとり濃厚な味わいは他では食べられません。レバー好きな方は是非！白ワインが止まりません。

(Fresh White liver a.k.a Chicken Foie gras cooked in 65° for two hours. The thick and rich taste is only available here. You should try it if you like livers. Goes perfectly with White wine.)

### 3. 牛肉の赤ワイン煮込み (Beef stewed in Red wine) ¥1200

たっぷりの赤ワインとフォン・ド・ヴォー (牛のダシ) でトロトロになるまで煮込んだ牛肉の赤ワイン煮込みです。歯がいらぬ柔らかさ。赤ワインが進みます。

(Simmered Beef in of Red Wine and fond de veau. No need to be chewed. Goes perfectly with Red wine)

## The speciality of SPOON! Curry × Wine

SPOON 名物! カレー × ワイン

定番のフレンチカレーには…ドイツ語で「スパイス」という意味の葡萄、ゲヴェルツトラミネールからできたフルーティーな白ワインが BEST! お近くのスタッフにお申し付けください。

(Classic French Curry ... The best match with Fruity White Wine made of Grapes Gewürztraminer which means "Spice" in German. Ask Staff for more details)

## Wine ワイン

4. スパークリングワイン グラス (Sparkling Wine, Glass) ¥690

5. ひとくち (One-Sip) ..... ¥440

6. ひとくちワイン (赤 / 白)

(One-Sip Wine (Red/White)) ..... ¥390 ~

7. グラスワイン (赤 / 白) (Glass Wine (Red/White)) ¥590

## Beer ビール

8. 生ビール グラス (Draft Beer, Glass) ..... ¥390

9. ひとくち (One-Sip) ..... ¥240

10. ノンアルコールビール (Non Alcohol Beer) ..... ¥390

## Soft Drink ソフトドリンク

11. ウーロン茶 (アイス / ホット) (Oolong tea (Iced/Hot)) ¥240

12. ハーブティ (アイス / ホット) (Herb tea (Iced/Hot)) ¥290

13. オレンジジュース (Orange juice) ..... ¥290

14. 季節のラッシー (Seasonal Lassi) ..... ¥290

15. ジンジャーエール (辛口 / 甘口)

(Ginger Ale (Dry/Mild)) ..... ¥290

16. コーラ (Coke) ..... ¥290

## Coffee/Espresso コーヒ / エスプレッソ

17. ホットコーヒー (Hot Coffee) ..... ¥570

18. アイスコーヒー (Iced Coffee) ..... ¥620

19. エスプレッソ (Espresso) ..... ¥520

それぞれ +50 円ノンカフェインに変更できます。

(Plus 50yen to make it Caffeine-free)

### <Notice>

Some of restaurants accept CASH ONLY

The price including or excluding TAX is depending on the restaurant

Some of restaurants require COVER CHARGE

Some of restaurants require to order at least ONE DRINK

### <Ingredients/Taste>

 Chicken  Pork  Seafood  Vegetables  Flour

 Beef  Fish  Egg  Dairy Products  Spicy

協力:



EXPERIENCE  
SUGINAMI TOKYO

## SPOON's classic! French Curry

### SPOON 定番！フレンチカレー

「スパイスを楽しむカレー」

フォン・ド・ヴォーとフレンチの技法を用い、スパイスを引き立たせております。噛むたびに口の中で色々な香りがはじけます。牛肉の赤ワイン煮（トロトロ牛肉）を添えました。

(We makes the most of the original taste of Spices to create the curry to enjoy the spices by using fond de veau, the basic Soup stock of french Food. Every bite gives a different flavor in your mouth. Comes with Simmered beef with Red wine on the side.)

### Rice size ごはんサイズ

・普通サイズ…ごはん茶碗 1 杯半弱 (Medium (220g))

平均的なカレーのサイズ（もしくは、それより少し小さめ）

(Standard portion of Rice for curry (or a little bit less))

・2/3 サイズ…ごはん茶碗 1 杯半弱 (2/3 Size (150g))

小食の方、オードブルをたくさん召し上がる方にオススメ

(Recommended if you don't eat much or having hors d'oeuvre)

・ごはん大盛り…ごはん茶碗 2 杯 (Large (300g))

20. スペシャルフレンチカレー（トロ肉増し・野菜・温玉）

(Special french Curry (Extra meat, Vegetables, Soft-boiled Egg)) ￥1600



21. フレンチカレー (French Curry) ￥930



22. 野菜フレンチ (Vegetables French) ￥1290



23. 水菜フレンチ (Potherb Mustard French) ￥1040



24. 温玉フレンチ (Soft boiled Egg French) ￥1040



25. 焼チーズフレンチ (Grilled Cheese French) ￥1140



26. チーズフレンチ (Cheese French) ￥1040



27. トロ肉増しフレンチ (Extra Meat French) ￥1180



28. W トロ肉増しフレンチ (Double extra Meat French) ￥1430



29. 2/3 サイズをご用意ございます。(ご飯もルーも 2/3 になります。)

(2/3 Size available (2/3 for Rice and Curry)) ￥200

### Toppings (French Curry) トッピング

30. 野菜 (Vegetables) ￥360



31. 水菜 (Potherb Mustard) ￥110



32. 温泉卵 (Soft-boiled Egg) ￥110



33. チーズ (Cheese) ￥110



34. 焼チーズ (Grilled Cheese) ￥210



35. トロ肉増量 (Extra Meat) ￥250



36. W トロ肉増量 (Double Extra Meat) ￥500



### Size サイズ

37. ご飯、ルー大盛 (Large Rice and Curry) ￥320

38. ご飯大盛 (Large Rice) ￥110

39. ルー大盛 (Large Curry) ￥210

40. 2/3 サイズ (2/3 Size) ￥200

### The speciality of SPOON! 【Curry × Wine】

#### SPOON 名物！【カレー × ワイン】

ドイツ語で”スパイス”という意味の葡萄（ゲヴェルツトラミネール）で作られたワインです。

フレンチカレーのスパイス感とキレイにマッチし、カレーがより美味しくなります。一口グラスサイズからご用意しております。お近くのスタッフにお声がけください。

(Fruity White Wine made of Grapes Gewürztraminer which means Spice in German. It goes perfectly with Spiciness in Curry which makes the curry taste even better. Wine available From One-Sip Size. Please ask staff for more details.)

当店はカレー屋さんですので、カレーのご注文は一人一皿お願いいたします。ご注文がない場合はお一人様につき 330 円のチャージ料を頂いております。

(As we are a curry restaurant, A curry for each is needed to order, otherwise we charge 330yen for each.)

41. 今月のカレー（スタッフにお尋ねください）

(Monthly Curry (Ask us)) ￥ask

### Toppings (Curry&Wine) トッピング

42. チーズ (Cheese) ￥110



43. 焼チーズ (Grilled Cheese) ￥210



44. 水菜 (Potherb Mustard) ￥110



45. 温泉卵 (Soft-boiled Egg) ￥110



46. トロトロ牛肉 (Simmered Beef) ￥250



47. 野菜 (Vegetables) ￥360



### Dessert デザート

ブランマンジェをはじめ、フランスのデザートを 240 円〜とコンビニ価格でご用意しております。淹れたての美味しいコーヒーとの相性もばっちり。

(French sweets such as blanc-manger available from 240yen.

Good match with freshly brewed Coffee.)

48. ブランマンジェ (Blanc-manger) ￥240



SPOON 定番のデザート。なめらかミルクプリンです。ソースは数種類からお選びいただけます。スタッフにへお尋ねください。

(Classic Dessert of SPOON. Smooth milk pudding.

Choose Sauce from various choices.)

49. クレーム・オ・ショコラ (Creme ou Chocolat) ￥340

口溶けにこだわった生チョコのような舌触りのデザートです。自家製のジャム、ラスクと一緒に召し上がり下さい。

(Smooth texture like fresh chocolate. Comes with homemade Jam and Rusk.)

### How about a drink with your dessert?

一緒にいかがですか？

50. ホットコーヒー (Hot coffee) ￥570

51. アイスコーヒー (Iced Coffee) ￥620

52. エスプレッソ (Espresso) ￥520

それぞれ +50 円ノンカフェインに変更できます。

(Plus 50yen to make it Caffeine-free)