

# すばいす Spice

TEL 03-5397-3813

ADDRESS 5-16-20 Ogikubo, Suginami-ku

OPEN Lunch 11:30 ~ 14:30 Dinner 17:30 ~ 21:00 Holidays 11:30 ~ 14:30

CLOSED Sunday

「こくがあるのにさわやかで、奇妙にあとをひく」そんなカレーライスを目指しております。

化学調味料、添加物を一切使用せず、鶏ガラ・香味野菜などを長時間煮込んだブイヨン、あめ色にじっくり炒めた玉葱、たっぷりの野菜・果実。ナッツや20種類以上の挽きたて香辛料をベースに時間をかけて作った辛さの中に旨味・甘味を感じる、ごはんに合うインド風カレーソースです。小麦粉やカレールーを使わない自然なとろみなので、胃にもたれず低カロリーで体に優しいカレーライスです。ごはんは麦ごはんです。

"Rich and Refreshing after-taste lingers on" We would like to serve curry like that.

Soup stock simmered with vegetables and chicken bones. Onions that are sauted and caramelized and a plenty of vegetables are cooked for hours based on nuts and more than 20 different kinds of coarsely ground seasonings.

You can taste the sweetness in the spice, that goes perfectly with rice. Without addictive and flours, its naturally thickened and sits light on your stomach.

Low-calorie and easy-to-digest meal, serves with barley rice.

全てのカーリー・サラダ・スープとタンドリーチキンはお持ちいただけます。(カーリーはライス・薬味つき)

お湯に入れてあたためるだけの冷凍密封パックもございます。レトルトと違い、お店と同じ新鮮な味をご家庭でお召しあがりいただけます。おみやげ、贈り物にもどうぞ。

Any Curry (with rice and pickles), Salad and Soup, Tandoori Chicken on the menu are available to take out.

Frozen Curry packs are available (only boil to eat) Recommended for a gift

\*カーリー9種類・スープ3種類がございます。

9 kinds of Curry. 3 kinds of Soup are available

\*メニュー価格右に Pack 表示、ただし極上かきカーリーは店内の2/3量

Curries with **Pack** on the right are available as a frozen pack

The size of curries are the same as Eat-in sizes except the premium Oyster Curry

(A third less than Eat-in size)










※メニューは税別表記です。\*All the prices are exclusive tax

# Indian Curry インドカレー

インド風カレーライス(ピクルス小皿つき)

Indian Curry and Rice (with a small plate of pickles)

- 1. 骨付きチキンカレー Standard Curry with two wing sticks** ..... ¥900   
柔らかく煮込んだチキンが2本ごろんが入ってるスタンダードカレー。  
Standard Curry with two stewed Drumsticks.
- 2. <夜のみ>プチサイズ(半量) <Only for dinner> Small Size (Half)** ..... ¥590   
3. **海老と青なんばんのカリー Spicy Curry with shrimp and shredding Green Chilies** ..... ¥1150   
プリプリのえびとシャキシャキ青唐辛子のスパイシーなカレー。  
Spicy Curry with Shrimp and Crunchy Green Pepper.
- 4. 有頭海老と青なんばんの特製カレー**  
**Special Curry with whole Shrimp and Green Chilies** ..... ¥1750   
大ぶりの有頭えび2尾を使い、ソースにもえびのみそと身の旨味がたっぷり詰まったカレー。  
Curry with two whole shrimps using shrimp paste in sauce.
- 5. 野菜たっぷりカレー Vegetables Curry** ..... ¥1050   
体が喜ぶ7種類のたっぷり野菜で心身共にリフレッシュ。  
Seven different vegetables will refresh your body and mind.
- 6. Pack キーマ風ドライカレー Keema-Styled dry Curry** ..... ¥920    
挽き肉、野菜、ナッツ、スパイスなどをじっくり炒めあげた濃厚でコクのあるペースト状のルウを麦ごはん  
にのせました。温泉たまご(¥110)とも好相性。  
Curry based on minced Meat, Vegetables and Nuts, a rich paste on Barley Rice. Soft boiled Egg  
(+110yen) goes perfect with the curry.
- 7. Pack 日本ほうれん草とカッテージチーズの骨付きチキンカレー**  
**Chicken Curry with Japanese Spinach and Cottage Cheese** ..... ¥1380     
市場に流通していない、甘くて野性的な日本古来のほうれん草をたっぷり使いました。  
NHKで山本益博氏が絶賛した、そのままの味を!  
The sweet and wild Japanese ancient Spinach which can not be found in  
a market are used plentifully.
- 8. Pack 牛すじとトマトのカリー Beef tendon and Tomato Curry** ..... ¥1380    
とろとろに煮込んだ牛すじとトマトにフレッシュバジルの香りを添えて。  
Simmered Beef tendon and Tomatoes with fresh Basil.
- 9. Pack ラムのスパイシーカレー Spicy Lamb Curry** ..... ¥1330   
上質のラムを特製スパイスで香り高く仕上げました。  
The best quality of Lamb with special Spices.
- 10. ラムと日本ほうれん草のカリー Lamb and Japanese Spinach Curry** ..... ¥1700   
上質のラムと、甘くて野性的な日本ほうれん草・カッテージチーズを  
特製スパイスで仕上げた香り高い一品です。  
The best quality of Lamb with sweet Japanese Spinach and Cottage Cheese.




11. **Pack** イベリコ豚とゴーヤーのカリー Iberian Pig and Goya Curry ..... ¥2000    
最高級のイベリコ・ベジュータを豪快に使った贅沢で濃厚なカリー。  
Luxury and rich-tasty Curry with The Finest Iberico Bellota.
12. **Pack** きのことスモークベーコンのカリー  
Mushrooms and Smoked Bacon Curry ..... ¥1260    
たっぷりのきのこにスモーク生ベーコンの香ばしさを加えました。  
Curry with Smoked Bacon and lots of Mushrooms.
13. **Pack** 極上かきカリー Premium Oysters Curry ..... ¥1570 
14. (パック 店内の 2/3 量) (2/3 The smount of Pack in store) ..... ¥1150   
宮崎県唐桑・畠山さんから直送!最高の殻付きかきを贅沢に使い、  
かきの汁を全てソースにとじ込めた、かき好きにはたまらない一品です。Directly Delivered From  
Hatakeyama-San in Karakuwa, Miyazaki-ken! Plenty of the best quality of Oysters are used. If you  
love Oysters, There is no way you are not trying it.
15. 極上のかきと日本ほうれん草のカリー  
Premium Oysters and Japanese Spinach Curry ..... ¥1950     
極上のかきと日本ほうれん草・カッテージチーズを贅沢に合わせた、山本益博氏考案のすばいすイチ  
押しのスペシャリティです。  
The luxury harmony of Oysters, Japanese Spinach and Cottage Cheese are recommended by  
Mr.Masuhiko Yamamoto the food Journalist.
16. **Pack** 5種のお豆たっぷりカリー Five different kinds of Beans Curry ..... ¥1000  
皮なしのレンズ豆・ムング豆をベースにレッドキドニー豆・ひよこ豆と枝豆をたっぷり使い、油分を極  
力控えた、体に優しい旨味たっぷりのカリー。  
Plenty of Red Kidney Beans, Garbanzo Beans, Lentils, Mung Beans and Edamame are used without  
much oil. Good for your health.
17. 極甘フルーツマトと生ハーブのまるごとカリー The sweetest Fruit Tomato Curry ... ¥1320  
高精度大玉フルーツマトの濃厚な旨み・甘みと酸味のバランスが絶妙。フレッシュ生ハーブの香りが  
口の中に広がります。  
The perfect balance between Rich Sweetness of fruit tomato and sour taste.  
The flavor of fresh Herbs spread in your mouth.

カリーは全て辛さの調整ができます。(プチサイズ同料金)

Choose a level of spiciness (The same price for Small Sizes)

18. 普通(でもちよっと辛め) Medium (A little bit spicy) ..... ¥0
19. 中辛(けっこう辛い) Medium Hot (Quite Spicy) ..... ¥40
20. 大辛(すごく辛い) Spicy (Very Spicy) ..... ¥50
21. 激辛(ものすごく辛い) Super spicy (Super Painful) ..... ¥60
22. 激辛2倍 Super Spicy Level 2 ..... ¥100
23. 激辛3倍 Spicy Spicy Level 3 ..... ¥150
24. 激辛4倍 Spicy Spicy Level 4 ..... ¥200




## Toppings トッピング

25. 温泉たまごのせ Soft boiled Egg ..... ¥110 
26. ごはん(麦ごはん)大盛り Rice (Barley Rice) Extra Large ..... ¥110
27. 骨付きチキン追加(プチサイズ・ドライカレーは不可)1本  
Extra wing stick (Not available for Small-Size/Dry Curry) Per piece ..... ¥185 
28. おろしたて粉チーズ Freshly grated Cheese ..... ¥170 
- イタリア産パルミジャーノレッジャーノが濃厚なコクと豊かな風味を醸し出します。  
別皿でお出しいたします。  
Parmigiano Reggiano from Italy brings a rich taste and Flavor.

## Salad Set サラダセット

29. ポテトサラダセット Potato Salad Set ..... ¥450 
- ポテトサラダ ¥340 + ルイボスティー ¥250 = ¥590 → ¥450!!  
Potato Salad 340yen + Rooibos Tea 250yen = 590yen → 450yen!!
30. 完熟トマトとほうれん草のサラダセット Ripe Tomato and Spinach Salad Set ..... ¥550 
- 完熟トマトとほうれん草のサラダ ¥430 + ルイボスティー ¥250 = ¥680 → ¥550!!  
Ripe Tomato and Spinach Salad 430yen + Rooibos tea 250yen = 680yen → 550yen!!
31. グラスワインセット A Glass Wine Set ..... ¥740
- ワインによく合うポテトサラダです。Potato Salad and wine are good combination.  
グラスワイン(白 or 赤) ¥520 + ポテトサラダ ¥340 = ¥860 → ¥740!!  
A Glass of Wine (White or Red) 520yen + Potato Salad 340yen = 860yen → 740yen!!

## Salad サラダ

32. ポテトサラダ Potato Salad ..... ¥340  
- ほこほこにふかしたじゃが芋と自家製マヨネーズで大人の味に仕上げました。  
Freshly Steamed Potato with homemade Mayonnaise. The taste of Adulthood.
33. 完熟トマトとほうれん草のサラダ Ripe Tomatoes and Spinach Salad ..... ¥430 
- 真っ赤なトマトとほうれん草をオリーブオイル、バルサミコ酢、完熟トマトなどで作った特製ドレッシングとゲランドの粗塩でさっぱりと。  
Red Tomatoes and Spinach with Olive Oil and Balsamic Vinegar,  
Dressing made of Ripe Tomato with Guerande Coarse Salt on the side.
34. 極甘フルーツマトの冷やしトマト ゲランドの塩添え  
Chilled Tomato of Fruits Tomato, Guerande Coarse Salt on the side ..... ¥275 

## Seasonal Dishes 季節商品

### Soup スープ

35. **Pack** 枝豆のポタージュ(冷製または温製) Edamame Potage (Cold / Hot) ..... ¥540  
田無の農家が"自分のお楽しみ用"に作ってるおいしい"茶豆"を分けてもらい、風味豊かなスープにしました。  
Brown Edamame from Tanashi, Tokyo
36. **Pack** 極甘フルーツマトのポタージュ(冷製または温製)  
Sweet Fruit Tomato Potage (Cold or Hot) ..... ¥480  
高糖度フルーツマトをたっぷり使った、濃厚な旨味・甘みが楽しめるスープです。砂糖不使用。  
Plenty of Fruit Tomatoes, Enjoy the Rich and Sweet taste without Sugar.
37. **Pack** 極上のかきと日本ほうれん草のチャウダー  
Premium Oysters and Japan Spinach Chowder ..... ¥735  
極上のかきと日本ほうれん草のから出た滋味とホワイトソースが絶妙の、香りあふれるまるやかチャウダー。  
The White Sauce made by Premium Oysters and Spinach makes perfectly tasty Chowder.

### Side Dishes おつまみ

38. タンドリーチキン(手羽元2本) Tandoori Chicken (2 Wings) ..... ¥480  
じっくり漬け込んだ骨付きチキンは旨味たっぷりジューシーな仕上がり。辛くないのにスパイシー。  
Marinated wing sticks, rich and juicy taste. not too hot but spicy.
39. カシューナッツのスパイス揚げ Deep-fried Cashew nuts with spices ..... ¥320  
9種類のスパイスをまぶした、カリッと香ばしいおつまみ。ビールにぴったり。  
Covered with 9 kinds of spices. Crispy and savory snack goes perfectly with beer.
40. 牛すじのとろとろ煮込み Simmered Beef Tendon ..... ¥635  
とろとろに柔らかい和牛のすじを利尻昆布とかつお節の和風だしで関西風に仕上げました。  
Thickened Beef Tendon simmered with Kansai style Konbu and Katsuo Soup stock.
41. 極上の殻付き生かき(季節商品・大きさにより2~5ヶ)  
The best quality of Oysters with a shell (2-5 pieces, Depends on Size and the season) ... ¥1150  
最高の生かきを海の香りあふれるかきの汁と共に召しあがってみてください。かきの概念が変わります!  
Enjoy the oysters and feel the sea, It may change your concept of Oysters.  
台湾風スパイスの味付け煮込み  
Seasoned with a Taiwan-Style spices.  
中華スパイス、調味料で香ばしく煮込みました。白髪ねぎ、辛子みそを添えて。  
Stewed with a chinese Spices and seasonings. Comes with Fine strips of leek and Spicy Miso.
42. 味付けたまご Seasoned Egg ..... ¥260
43. 味付け手羽先 Seasoned Chicken Wings ..... ¥460
44. 味付け豚バラ Seasoned Pork Ribs ..... ¥600

## Drink & Dessert ドリンク&デザート

### Soft Drink ソフトドリンク

#### 45. ルイボ스티ー (アイス) Rooibos (Iced) ..... ¥250

南アフリカ原産のハーブティー。ウーロン茶の様な渋みがなくて飲みやすく、各種ミネラルや微量元素を豊富に含み、健康と美容に最適です。

South African Herbal Tea. Quaffable. Also with a variety of Minerals and trace Elements which is good for your health and beauty.

#### 46. マンゴーラッシー Mango Lassi ..... ¥430

インド産の完熟アルファonso・マンゴーを贅沢に使った、濃厚でなめらかなヨーグルトドリンクです。天然ベータカロチンがたっぷり。

Tasty Smooth Yogurt drink used ripe Alphons Mango from India.

Contains a lot of nature Beta Carotene.

### Beer ビール

#### 47. オホーツクビール (中瓶 /500ml)

#### Okhotsk Beer (Medium Bottle / 500ml) ..... ¥850

すばいす厳選。北海道北見のこだわりの地ビール。文句なしにうまい。

酵母が生きてる、これぞ本物の“生ビール”。ぜひ!

Local Beer from Kitami, Hokkaido Selected by SPICE. Perfectly brewed up "Draft Beer". Give it a try!

#### ピルスナー Pilsner

チェコのピルスナーのアレンジ。スタンダードな淡色タイプ。Arrangement of Czech Pilsner

#### ヴァイツェン Weizen

小麦麦芽を使用し、独特の風味がある未濾過ビール。

A wheat malt used, unfiltered beer with unique flavor

#### マイルドスタウト Mild Stout

アイルランド伝統の濃色ビールをマイルドにした 未濾過ビール。Unfiltered beer, a mild version of traditional Irish dark Beer.

#### エール Yale

イギリス伝統の中濃色でキレと苦みのある大人の味。

Traditional UK mild dark beer with an acquired and bitter taste.

#### 48. サッポロ黒ラベル(小瓶)

#### Sapporo Black Label (Small Bottle) ..... ¥420

#### (中瓶) (Medium Bottle) ..... ¥570

#### 49. エビス(小瓶) Yebisu (Small Bottle) ..... ¥460

#### (中瓶) (Medium Bottle) ..... ¥620

## Wine ワイン

白(カリフォルニア / ウッドブリッジシャルドネ / フルーティーな辛口)

White (California / Woodbridge Chardonnay / Fruity Dry)

赤(イタリア / サンジョヴェーゼディオマーニャ / ミディアムボディ・やや軽め)

Red (Italy / Sangiovese Di Romagna / Medium Body)

50. (Glass / 90MI) .....	¥520
51. (Decanter / 375MI) .....	¥1800
52. (Full Bottle / 750MI) .....	¥3100

## Cold Sake 冷酒

53. 幻の瀧 純米吟醸酒(180ml)

Maboroshi no Taki Special Brewed Rice Sake ..... ¥810

(富山県 精米 歩合 56% 日本酒度+3 酸度 1.5)(Toyama, Polishing ratio 56% Sake +3 Acidity 1.5)

## Scotch Whiskey スコッチウイスキー

シーバスリーガル 12 年(ロック・水割り)

Chivas Regal aged 12 years old (On the rock / with water)

54. シングル (Single) .....	¥490
55. ダブル (Double) .....	¥750

## Dessert デザート

56. 濃厚マンゴープリンとはちみつヨーグルトプリン

Yogurt Pudding with thick-tasty Mango and Honey ..... ¥430

アルファンソ・マンゴーの果実感たっぷりのプリンとインド産野生黒蜂蜜をかけたヨーグルトのコンビ!

Alphense Mango Pudding and Yogurt pudding with Indian wild honey.

### <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