



sound cafe GYPSY HOUSE

オリジナルカレー

¥500

～大地の恵～

森羅万象カレー



原点への回帰!!

カレーで夜型の音楽人を健康にしたい。音楽業界に活気を与えたい。

そんな思いで7年前にライブイベントに出店。そこからインドと日本の融合をテーマに試行錯誤を繰り返し、迷いぬいた末にシンプルな答えに辿り着きました。

自然があるからこそ成り立っている我々の生活。そこに感謝の意を示す意味も込めて、7種の野菜と18種類のスパイスという大地の恵みを存分に利用し、一般的な小麦粉やバターを使わないヘルシーなカレーを誕生させました。肉はにチキンを選び、あくまで健康志向に。

野菜がたくさん溶け込んだ一杯のカレーと共にミュージックライフをエンジョイしてみませんか？

18種のスパイス!!

*インド風味

どんな味？
そう聞かれたらトマトチキンカレーかな？
と答えたくりますが、様々な風味が重なったこの味は一言ではとても説明ができません。
まずは一度ご賞味あれ♪



小麦粉、バターを使う欧風カレーと異なり(いわゆる日本のカレー)トマトベースのさっぱりした雰囲気があるインドカレーです。それをルーに慣れ親しんだ日本人にも食べやすいようにアレンジしたカレー。玉ねぎ、にんじん、キャベツ、大根、セロリ、ごぼう、しめじ、など大地の恵みがたっぷり☆

*タイ風味

もっとカライのが食べたい！
そんなリクエストの元、タイ風味のグリーンカレーが登場！！
当初、カラ過ぎたため現在は改良を加えクリーミーだけでもピリリ・・・そんな味わいとなっております♪



青とつがらし!からい!!

グリーンカレーペーストをベースに、チキン、ナス、きのこ類をイン！ココナッツミルクをふんだんに使い、とてもマイルドな味わいになってます。といっても、少しからめの設定なので、苦手な方はご注意ください^^タイではゲーン(汁物の意)と呼ばれ、日本ではない味わいです。普通のカレーに飽きた方は是非！！

【カレー食人(製作者)よりご案内】

当店のカレーは最も良い状態を冷凍保存しております。2日目のカレーが美味しい。そんな話よく聞きますよね？

カレーは熱を加えるたび変化するため、常に同じ味を提供することは難しいです。

様々な実験の結果、ジブシーハウスで最も美味しい状態で提供する手段として冷凍を選びました。

氷温熟成されたカレーはスパイスのきつい部分がとれ、口当たり滑らかです。(勿論、出来立ての良さもあります)解凍してのご提供は、低価格と品質を維持するための手段という事をご理解お願い致します。