

8/15
2017 No.434
特別定価 700
yen

pen

with New Attitude

365 日 カレー天国。



“スープ道”に捧ぐ1週間、これが札幌の「神セブン」

冬だ！ スキーだ！ 札幌だ！ スープカレー発祥の地には、200を超す専門店があるといわれている。1週間ステイして、この厳選7軒を食べ尽くせ！

gopのアナグラ

GOP NO ANAGURA

辛さを増すほど、旨味が深くなるのが「gopのアナグラ」のスープカレー。スパイス職人の主人が、入れるタイミングや温度帯で風味が変わる、スパイスの奥深い世界を体感させてくれる。海外で買い付ける珍しいスパイスを使った限定カレーも。「チキンと野菜」¥980

●北海道札幌市西区山の手3条6-1-17
☎011・612・6208 営11時30分～21時30分(月～水、金、土) 11時30分～20時30分(日、祝) ※売り切れ終了 休木



アジャンタ インドカリイ店

AJANTA INDIAN CURRY

スープカレー発祥の店として、多大な影響を与え続ける老舗。チキンの旨味が感じられるスープと複雑なスパイス、辛みと旨味の広がるオイルがひとつになり、心地よい満足感が残る。辛さは自分でマサラを足すスタイル。店舗は今夏、移転したばかり。「とりカリ」¥1,100

●北海道札幌市中央区南29条西10-6-5
☎011・301・6070 営11時30分～15時(売り切れ終了) 休金



スープカレー スパイス&ミル

SOUPCURRY SPICE & MILL

名物「白い畑の野菜カレー」のテーマは「野菜の収穫」。雪をイメージした温かいヴィンソワースのエスプーマ仕立ての下に、20種類もの北海道産野菜入りのスープカレーが隠れている。動物系ガラ、野菜ペースト、出汁を合わせたさけい味のスープが野菜を引き立てる。¥1,280

●北海道札幌市白石区本通11丁目北2-1
☎011・846・0009 営11時～12時30分L.O.、17時～20時30分L.O.(売り切れ終了) 不定休



カレーヤ! コング

CURRY YA! CONG

ひと口飲むと、さらにもうひと口飲みたくなる。肉も野菜も上質な北海道産にこだわり、素材の旨味やエキスをていねいに抽出。スパイスと塩のみで味を調えたカレーは、雑味のないすっきりとしたおいしさ。豚バラのせご飯も新鮮だ。ボリュームも満点! 「チキン、ポーク野菜」¥2,300

●北海道札幌市中央区南16条西6-2-10
IR山鼻1F ☎011・211・0019 営11時30分～15時(売り切れ終了) 休水



スープカレー専門店

トムトムキキル

TOM TOM KIKIR

この店の「とろ〜りチーズと三元豚ロースかつのスープカレー」は濃厚スープと和風出汁に、挽き立てスパイスを毎日調合。口当たりはあっさりだが、芯のある奥深さがクセになる。カツもレベルが高いこのメニュー、ダイエツは度外視で。¥1,450

●北海道札幌市清田区清田3条2-14-15
☎011・881・6280 営9時～16時30分L.O.(売り切れ終了) 休日、第1月曜



スープカレー 藍色

SOUP CURRY AIRO

野菜畑のようなスープカレー「撫子色(18種類の彩り野菜尽くし)」が圧巻。野菜は出汁に浸す・揚げる・焼くなど、それぞれ調理法を変えるので、動物系と魚系系のダブルスープと一緒に味わえば、美味さが多層的に広がる。今年開店したばかりの新店だが早くも話題だ。¥1,160

●北海道札幌市豊平区福住2条10-1-3
西岡橋高架下 ☎011・376・1618
営11時29分～15時L.O.、17時29分～20時45分L.O.(月～土) 17時29分～20時15分L.O.(日、祝)(売り切れ終了) 不定休



ソウルストア

SOULSTORE

迫力の揚げゴボウパーやマイタケ天を、大地と海が静かに薫る、ウマあっさりスープに浸せば、味わいがどんどん変化して楽しい。牛肉のやわらか煮込みも含め、料理としての満足度が高いひと皿。必食です。「北海道産牛のネギ塩煮込みとマイタケ天のカレー」¥1,350

●北海道札幌市中央区北1条西18 市田ビル1F ☎011・616・8775 営11時30分～15時L.O.、17時30分～20時30分L.O.(売り切れ終了) 不定休



グツグツと香り立つ、冬ならではの「ご馳走」です。

大スターではないが、固定ファンが根強いカレードリア。バーや洋食店で音を立てて登場、冬にこそ食べたくなるシズル感もまた魅力だ。



「名物!焼きカレードリア」。牛すじは、ていねいにつくられたコンビーフのよう。ポジションは控えめなのでデザート代わりにこれで締める男性も。¥780



「ストーブ焼きカレー」。別に仕込む鶏は骨からすぐ身が外れ、ホロホロほぐれるやわらかさ。他に玉子もトッピング。よくかき混ぜて食す。¥1,200

ビオマルコ BIOMARCO (祖師谷)

自然派ワインとタバスがウリのバルが、ワインに合うアテのひとつとして考案したのがカレードリア。牛すじの煮込みをアレンジし、辛さや香りは12種のスパイスで。甘みは玉ねぎなどの野菜のほか、リンゴとハチミツが決め手となっている。なめらかさを出すた

●東京都世田谷区祖師谷4-24-22 ☎03・3484・5914
営17時～深夜2時(火～土) 17時～深夜1時(日、祝) 休月 <http://biomarco.com>

め、ココナッツミルクもほんの少し。4時間ほどかけて煮込んだ牛すじカレーと硬めに炊いたご飯を重ね、チーズをのせてアヒージョ用小鍋で焼く。奥深く濃厚な味とチーズのコクは、ワインと抜群の相性だ。ただし、子どもも「べロりと食べちゃいます」と店長。



「コルシカ風ライスグラタン」。豚肉と野菜が入り、カレー粉で炒めるドライカレーは素朴な味わい。ホワイトソースと融合することで深みを増す。¥1,500

コルシカ CORSICA (恵比寿)

1970年創業で、その頃はまだ珍しかったイタリア料理を日本に紹介してきた「コルシカ」。アルデンテの概念も客のほとんどが知らず、「スパゲティが硬い」と怒られた時代からつくるカレーが「コルシカ風ライスグラタン」。ドライカレーとホワイトソース

●東京都渋谷区恵比寿南3-4-17 ☎03・3713・4496 営17時～23時45分 休水

を4層に重ねてオープンで焼き上げる。ホワイトソースは小麦粉を焼くところから始める自家製で、完成までが約6時間! 手間暇かけたおいしさを親しみやすい味で楽しんでもらおうと、当時既に人気だったカレーに着目し、誕生したオリジナルの味なのだ。

カレーとワイン ポール CURRY ET LES VINS PAUL (銀座)

昼は「街の元気なカレー屋さん」、夜は「気軽なワイン酒場」としてフランスの自然派ワインを中心に提供するビストロ「ポール」。夜のみ用意する看板メニューが「ストーブ焼きカレー」だ。粒マスタードなどのホールスパイスをまず油で軽く炒め、玉ねぎを

●東京都中央区銀座2-14-7 銀座OMビル1F ☎03・6228・4449 営18時～23時30分(月) 11時30分～14時(売り切れ終了)、18時～23時30分(火～金) 16時～23時(土、祝) 休日 ※第1・第3月曜に不定休あり www.paul.co.jp

じっくり炒めて味の土台をつくるが、決め手は仕上げに使う粉末スパイス。清涼感を醸すカルダモン、フェヌグリーク、クミン、コリアンダーなどを独自調合。骨付き鶏腿肉がそのまま入る豪快さだが、味はいたって上品。飲んだ後の締めめに食べても軽やかだ。



「焼きカレー」。サラダ付きのランチ限定品。トロリとあふれ出す卵黄を絡めても美味。ボリュームもあり、界限に動めるビジネスマンにも好評だ。¥1,000

ブラスリー ドンピエール BRASSERIE DOMPIERRE (銀座)

創業33年目の由緒あるフレンチレストランが手がけるブラスリーで、現在は洋食メニューも展開。フレンチの技法を駆使してつくる国産黒毛和牛ビーフカレーは、「ドンピエールといえばこれ」という名物。だが、意外にも「焼きカレー」は4年ほど前の誕

●東京都中央区銀座1-10-19 銀座一ビル1F ☎03・3567・1855
営11時30分～15時、17時30分～22時 休月 <http://dompierre.jp/brasserie>

生。ランチタイム限定で提供する。ルーは牛と豚の合い焼き肉を炒めてつくるキーマカレー。ご飯にかけたら、仕上げにブロッコリーとたっぷりのチーズ、さらに温泉玉子をのせて香ばしく焼き上げる。深みのある辛さはさすがフレンチ由来。クセになる。