

東京カレースタンド HATONOMORI

2018年9月25日に誕生する「日本橋高島屋 S.C.」に、HATONOMORIの新業態がオープンします！  
地下鉄直結の地下1階で、サクッとカレーを食べられるお店。  
是非ともご利用ください。お楽しみに！！

< NOODLE >

夏限定!!

NEW!!

1. “冷やし” 坦々フォー 1,000  
“COLD NOODLE” SZECHUAN SESAME SPICY PHO  
Chinese Sesame Soup with Chili-oil / Ground Pork / Rice Noodle

お待たせしました! 夏限定の「冷やしヌードル」がスタートです。  
ゴマのコクと甘み+ピリ辛ラー油ベースのスープ+豚の旨辛肉味噌=ヤミツキ!!  
HATONOMORIの自信作です♪

TOPPING

平日は、どちらか無料サービス中!!

1. パクチー追加 200 2. 麺の大盛りorミニライス 100

< CURRY PLATE > - SOUTH INDIAN STYLE -

全てのカレープレートには、「ダル（豆カレー）」「アチャール各種」「ライス」「パパド（豆の煎餅）」付き。  
まずはそれぞれを食べていただき、その後はお皿の上でカレーや付け合わせを混ぜて自分なりの味をお楽しみください。

TAKEOUT  
お持ち帰りできます

- 1. One CURRY PLATE お好きなカレー1種+アチャール、ダル(豆カレー)、ライス、パパド 1,000
- 2. Two CURRY PLATE お好きなカレー2種+アチャール、ダル(豆カレー)、ライス、パパド 1,200
- 3. Three CURRY PLATE A~Cのカレー3種+アチャール、ダル(豆カレー)、ライス、パパド 1,400
- 4. 全部のせ CURRY PLATE!! 「3種プレート」+「たまごピクルス」+「チキンピクルス」+「本日のアチャール」 1,750

A. ポークキーマカレー  
PORK KEEMA CURRY

食べ応えのある、粗挽き豚肉を赤ワインとじっくり煮込みました。  
久しぶりに登場のHATONOMORI定番のキーマ。

B. 定番! チキンカレー  
SPICY CHICKEN CURRY

こちらは、HATONOMORIの大定番。  
スパイスがゴロゴロ入った少しリッチなチキンカレー。

NEW!!

C. スパイシー 海老カレー  
SPICY SHRIMP CURRY

濃厚な海老の出汁がきいた、サラッとタイプの海老カレー。  
季節の野菜入りです。

TOPPING

1. パクチー追加 200 2. パパド追加 100 3. ダル(豆カレー)追加 0 4. ライス大盛り 100

オススメ

5. たまごピクルス 100 6. チキンピクルス 200 7. 本日のアチャール 150

お好みのスパイス料理をプレートに追加できます!  
オリジナルの「ミールス」=混ぜて食べる南インドの定食スタイルをお楽しみください。

「アチャール」とは、  
インドの漬け物のことで  
是非カレーと混ぜ合わせて  
召し上がってみてください

< SANDWICH PLATE >

TAKEOUT  
お持ち帰りできます

定番” サバサンド!! 1,000  
MACKEREL SANDWICH  
Turkism Grilled Mackerel / TomYum Source / Baguette  
トルコ名物・鯖サンド。グリル鯖&鯖ペーストの二重奏。  
食べ応えもあり、一度食べたなら病み付きに!!

< RICE BOWL >

数量  
限定

1. HATONOMORI ビビンバ!! 1,000  
HATONOMORI BIBIMBAP!!  
Pickled Vegetables / Meat / Rice  
当店のアチャール(インド風野菜の漬け物)各種を贅沢に盛りつけた、  
ヘルシーなのに食べ応え抜群の究極のビビンバ!!

< SET DRINK >

- 1. コーヒー COFFEE (ICE / HOT) 150
- 2. 紅茶 BLACK TEA (ICE / HOT) 150
- 3. 自家製 ラッシー LASSIE 200
- 4. オレンジジュース ORANGE JUICE 200
- 5. 自家製 チャイ CHAI (ICE / HOT) 300
- 6. ワイン WINE RED / WHITE 450
- 7. 生ビール DRAFT BEER S: 350 / M: 500

オススメ

ミニサラダ mini SALAD 250  
本日のデザート TODAY'S DESSERT 300

※平日13:30以降にご来店のお客様は、「コーヒー or 紅茶」1杯サービス!!



東京カレースタンド HATONOMORI

2018年9月25日に誕生する「日本橋高島屋 S.C.」に、HATONOMORIの新業態がオープンします！  
地下鉄直結の地下1階で、サクッとカレーを食べられるお店。  
是非ともご利用ください。お楽しみに！！

「カレー」と「サンド」の  
TAKE OUT!! やってます!!

12時までのお電話予約が受取スムーズで便利!!

「カレー各種」

1食 **¥900!!**

「定番」サバサンド!!

1個 **¥1000!!**

☆フライドポテト付き☆

< CURRY PLATE > - SOUTH INDIAN STYLE -

全てのカレープレートには、「ダル（豆カレー）」「アチャール各種」「ライス」「パパド（豆の煎餅）」付き。  
まずはそれぞれを食べていただき、その後はお皿の上でカレーや付け合わせを混ぜて自分なりの味をお楽しみください。

**TAKEOUT**  
お持ち帰りできます

- |                                    |   |       |
|------------------------------------|---|-------|
| 1. One CURRY PLATE                 | お好きなカレー1種 + アチャール、ダル(豆カレー)、ライス、パパド      | 1,000 |
| 2. Two CURRY PLATE                 | お好きなカレー2種 + アチャール、ダル(豆カレー)、ライス、パパド      | 1,200 |
| 3. Three CURRY PLATE               | A~Cのカレー3種 + アチャール、ダル(豆カレー)、ライス、パパド      | 1,400 |
| <b>オススメ</b> 4. 全部のせ CURRY PLATE !! | 「3種プレート」+「たまごピクルス」+「チキンピクルス」+「本日のアチャール」 | 1,750 |

A. ポークキーマカレー  
PORK KEEMA CURRY

食べ応えのある、粗挽き豚肉を赤ワインとじっくり煮込みました。  
久しぶりに登場のHATONOMORI定番のキーマ。

B. 定番! チキンカレー  
SPICY CHICKEN CURRY

こちらもHATONOMORIの定番。  
スパイスがゴロゴロ入った少しリッチなチキンカレー。

**NEW!!**

C. スパイシー 海老カレー  
SPICY SHRIMP CURRY

濃厚な海老の出汁がきいた、サラッとタイプの海老カレー。  
季節の野菜入りです。

TOPPING

1. パクチー追加 200    2. パパド追加 100    3. ダル(豆カレー)追加 0    4. ライス大盛り 100

**オススメ**

5. たまごピクルス 100    6. チキンピクルス 200    7. 本日のアチャール 150

お好みのスパイス料理をプレートに追加できます！  
オリジナルの「ミールス」=混ぜて食べる南インドの定食スタイルをお楽しみください。

「アチャール」とは、  
インドの漬け物のことで  
是非カレーと混ぜ合わせて  
召し上がってみてください

< SANDWICH PLATE >

**TAKEOUT**  
お持ち帰りできます

- 定番” サバサンド!! 1,000  
MACKEREL SANDWICH  
Turkism Grilled Mackerel / TomYum Source / Baguette  
トルコ名物・鯖サンド。グリル鯖&鯖ペーストの二重奏。  
食べ応えもあり、一度食べたなら病み付きに!!

< RICE BOWL >

**数量限定**

1. HATONOMORI ビビンバ!! 1,000  
HATONOMORI BIBIMBAP!!  
Pickled Vegetables / Meat / Rice  
当店のアチャール(インド風野菜の漬け物)各種を贅沢に盛りつけた、ヘルシーなのに食べ応え抜群の究極のビビンバ!!

< SET DRINK >

- |                                    |     |                             |     |
|------------------------------------|-----|-----------------------------|-----|
| 1. コーヒー COFFEE (ICE / HOT)         | 150 | 2. 紅茶 BLACK TEA (ICE / HOT) | 150 |
| 3. 自家製 ラッシー LASSIE                 | 200 | 4. オレンジジュース ORANGE JUICE    | 200 |
| 5. 自家製 チャイ CHAI (ICE / HOT)        | 300 | 6. ワイン WINE RED / WHITE     | 450 |
| 7. 生ビール DRAFT BEER S: 350 / M: 500 |     |                             |     |

**オススメ**

- ミニサラダ mini SALAD 250  
本日のデザート TODAY'S DESSERT 300

