

まるごと北海道。
食べるエステ。



The
Yellow Company
TOKYO

Instagram



STEP
01

好きなスープカレーをお選びください。



紙エプロンが必要な方はスタッフにお声掛け下さい。

チキン&ベジタブル

¥1,480 税込

やわらか鶏モモ肉と7種の野菜とキノコのスープカレー

スープカレーの定番メニューです。やわらかくに煮た鶏モモ肉が絶品。初めてスープカレーを食べる人にオススメです。チキンの旨味と野菜の甘みが絶妙です。

ジャガイモ・ニンジン・キャベツ・ピーマン・ナス・かぼちゃ・水菜・しめじ



プレミアム ベジタブル

¥1,450 税込

野菜13種とキノコのスープカレー

野菜のみスープカレーです。野菜好きにはオススメなスープカレーです。お肉をトッピングするのもボリュームで満足度アップ!

ジャガイモ・ニンジン・キャベツ・ピーマン・ナス・かぼちゃ・水菜・しめじ・ミニトマト・ゴボウ・大根・ブロッコリー・玉ねぎ・季節の野菜



豚角煮&ベジタブル

¥1,680 税込

豚の角煮と7種類の野菜とキノコのスープカレー

とろりとろける豚角煮は、特製のスパイスで煮込んでいます。角煮の甘みとスープの辛みのコラボレーションが、癖になること間違いなし!

ジャガイモ・ニンジン・キャベツ・ピーマン・ナス・かぼちゃ・水菜・しめじ



羊ボール&ベジタブル

¥1,980 税込

ラム肩のミートボールと7種の野菜とキノコのスープカレー

子羊のミートボールから出る旨みが、スープのレベルを上げます。本店でもファンが多い1品です。

ジャガイモ・ニンジン・キャベツ・ピーマン・ナス・かぼちゃ・水菜・しめじ



厚切りベーコン&ベジタブル

¥1,500 税込

厚切りベーコンと7種の野菜とキノコのスープカレー

厚切りベーコンの香ばしさは、スープカレーとの相性は最高です。キャベツも厚切りベーコンによって美味しさ倍増です。本店でも、ベーコンをトッピングする人が多いです。

ジャガイモ・ニンジン・キャベツ・ピーマン・ナス・かぼちゃ・水菜・しめじ



黄金豚しゃぶしゃぶ&ベジタブル

¥1,580 税込

黄金豚と7種の野菜とキノコのスープカレー

北海道の伊達で育った三元豚。きめ細やかな肉質と深い旨みのある豚しゃぶは、スープに旨みがでているが、あっさりなスープ。

ジャガイモ・ニンジン・キャベツ・ピーマン・ナス・かぼちゃ・水菜・しめじ



ザイエカン スペシャル スープカレー“TOKYO”

¥2,680 税込

シーフードと9種の野菜とキノコのスープカレー

大海老、ホタテ、牡蠣、白身魚にアサリも使用したピヤベース様な深みのあるスープカレーです。海老スープを使用した魚介たっぷりの贅沢なスープカレーに仕上がっています。

ジャガイモ・ニンジン・キャベツ・ピーマン・ナス・かぼちゃ・水菜・しめじ・ブロッコリー・ゴボウ



牛すじ&ベジタブル

¥1,580 税込

牛すじと7種類の野菜とキノコのスープカレー

恵比寿本店でも1番人気の牛すじを遂に麻布台ヒルズでも数量限定で始めますよ。牛すじ肉は丸一日かけて、柔らかく煮込んでいます。下味の味噌が旨味のレベルUP!

じゃがいも・ニンジン・キャベツ・ピーマン・ナス・かぼちゃ・ニラ・しめじ



STEP
02

お好みでトッピングをお選びください。

キャベツ・ブロッコリー チーズ(ライスオン)・玉子	各 ¥150
ナス・舞茸	各 ¥200
厚切りベーコン	¥300

チキン	¥300
黄金豚のソーセージ1本	¥450
豚角煮	¥400

SOFT DRINKS

コカ・コーラ	¥450 税込
ジンジャーエール辛口	¥450 税込
黒ウーロン茶	¥450 税込

BEER/ALCOHOL FREE BEER

スーパードライ小瓶	¥650 税込
アサヒ スーパードライゼロ	¥500 税込



まるごと北海道のソフトクリーム

北海道産の乳原料を使用し、隠し味にマスカルポーネが決めて、後味に放牧牛乳を思わせるミルクのコクと繊細な甘さのソフトクリームです。

やさしいミルク	¥500 税込	スープカレー 注文の方は、 ¥400 税込
チャイ風	¥550 税込	スープカレー 注文の方は、 ¥450 税込
旬のフレーバー	¥600 税込	スープカレー 注文の方は、 ¥500 税込

2024年7月にTBSの「マツコの知らない世界」で紹介されたのは、チャイ風です。
当店は、イタリアのカルピジャーニ社製を使用しています。

STEP
03

スープの量を決める。 スープ増量 ¥300

STEP
04

ライスの量を決める。

少なめ 120g	普通 180g	大盛り 280g	おかわり	追加 レモン3コ
¥0	¥0	¥100	¥200	¥50

STEP
05

辛さを指定ください。 マークはピッキーマス入り

レベル1 微辛	レベル2 小辛	レベル3 中辛	レベル4 大辛	レベル5 激辛	レベル6-10	レベル11-20
		¥0			¥100	¥200

ラクトパ

ラテン語のラクト、アイヌ語のトベはどちらも「乳」の意味で、イエカンオリジナルの乳飲料です。スパイスでホットな身体に一杯いかが?



シロ (プレーン)	¥400 税込
アカ (ストロベリー)	¥500 税込
ミドリ (キウイ)	¥500 税込
キイロ (マンゴー)	¥500 税込



The
Yellow Company
TOKYO