

01

スープカレーを選ぶ。

Soup Curry



チキン & ベジタブル ♥ ¥1,280

野菜も、チキンも食べたいと言う人続出！
非常に満足度の高いスープカレーです。
初めてスープカレーを食べる人にオススメ。
チキンの旨味と野菜の甘みが絶妙です。



豚角煮 & ベジタブル ♥ ¥1,380

今や定番メニュー。角煮ファン待望の組合せ。野菜も
たっぷりが嬉しい一品。初めての人もオススメ。
角煮と野菜の甘み...辛さとの組合せは、ヤ・ミ・ツ・キ！



厚切りベーコン & ベジタブル ♥ ¥1,380

ベジタブルに厚切りベーコンと卵を追加した
メニュー。そんなお得なセット。
ベーコンファンの根強い支持で実現しました。



牛すじ & ベジタブル ♥ ¥1,350

最近最も人気が高くなってきているメニューです。
スープに染み出す旨味のレベルが違う！
リピーター多し！



当店のおすすめマーク

数量
限定

02

トッピングを選ぶ。

Topping

¥100	—	とろーりチーズ / ブロッコリー / オクラ	¥250	—	チキン
		キャベツ / 納豆	¥300	—	ソーセージ / 厚切りベーコン
¥150	—	アボカド / ナス / ゆで卵	¥350	—	豚角煮
¥200	—	舞茸			

チキン&キャベツ

Lサイズはチキンのサイズが大きくなります。

M ¥1,100 L ¥1,250

やわらかく煮た鶏モモ肉が絶品。チキンに人気の
トッピングキャベツを加えた定番スープカレー。



豚角煮&キャベツ

M ¥1,150

とろーりとろける豚角煮が入ったスープカレー。
特製のスパイスで煮込んでいますよ。
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。
豚角煮ファン!肉メイン!の方にオススメ。

ベジタブル

¥1,100

可能な限り北海道産を中心とした野菜をたっぷり
と使用したヘルシーなスープカレー。野菜の甘み
がスープに出て、素材自体の旨みと純粋なスープ
の旨みを感じます。

納豆スープカレー

¥1,100

大豆イソフラボンで美肌に！ナットウキナーゼで
血液サラサラに！野菜もたっぷり摂れる見た目にも
中身にもキレイになれるスープカレーです。

03

Rice

ライスの量を決める。

少なめ	/ 120g	—	free
普通	/ 180g	—	free
大盛り	/ 280g	—	¥100
おかわり		—	¥200

04

Hot Flavor

辛さを決める。🌶️ ←マークはピッキーマス入り

レベル1 微辛	—	free	🌶️ レベル6から10	—	¥100
レベル2 小辛	—	free	🌶️ 圏外	—	¥200
レベル3 中辛	—	free	🌶️ 圏外バリ1	—	¥250
🌶️ レベル4 大辛	—	free	🌶️ 圏外バリ2	—	¥300
レベル5 激辛	—	free	🌶️ 圏外バリ3	—	¥350

05

Soup

スープ増量 — ¥250

06

Set Menu

セットがお得！

	セット価格	単品価格		セット価格	単品価格
アイスコーヒー	+ ¥200	¥420	コカ・コーラ	+ ¥300	¥420
黒ウーロン茶	+ ¥200	¥420	ジンジャー・エル辛口	+ ¥300	¥420
アイスチャイ	+ ¥300	¥500	ラクトベ シロ	+ ¥300	¥500
ホットチャイ	+ ¥300	¥500	ラクトベ アカ	+ ¥400	¥580
			ラクトベ ミドリ	+ ¥400	¥580
			ラクトベ キヨ	+ ¥400	¥580



紙エプロンが必要な方はスタッフにお声掛け下さい。



全てのスープカレーがテイクアウトできます。





Yellow
TIO-NIVN

まるごと北海道。 食べるエステ。



Beer



エビス小瓶

当店で、プレミアムビールの日本代表格のエビスビールを使用。

¥650



Yellow
TIO-NIVN

東京都渋谷区東3丁目14-19
オークヒルズ1階



イエローカンパニー恵比寿本店



The
Yellow Company
TOKYO

東京都港区虎ノ門5-9-1
麻布台ヒルズ
ガーデンプラザB 地下1階



The Yellow Company TOKYO

