

テイク
アウト
TO GO

47都道府県グリーンカレーコンテスト最優秀賞

げん

清水森ナンバグリーンカレーの店・弦や

★清水森ナンバ⇒津軽に400年伝わる在来唐辛子。おだやかな辛さが特長。

弦やの味を職場やご自宅で。お持ち帰りメニュー。

2025.8月 改定版

※各種キャッシュレス利用可

ご予約は TEL **0172-34-9951**

受け取り時間 昼 11:30～13:30 夜 17:30～

テイクアウトは品切れしだい終了 木・土曜は夜のみ 日、祝店休

メニュー (電子レンジ対応パック、税込価格)

しみずもり

●清水森ナンバ[®]グリーンカレー

★国産唐辛子を100%使用してペーストから手作りしている全国的にもめずらしいタイカレー。

●清水森ナンバレッドカレー

★青より希少な赤ナンバ使用。グリーンカレーより少し辛いです。

●ハイランドポークカレー (豚肉のキーマカレー)

★豚特有のくさみが少ない「岩木高原豚」超あらびき肉使用。一般的なキーマカレーとは一線を画すその味のキメテは清水森ナンバペースト。嚙むほどにスパイスの香りがひろがります。

各、カレーのみ **¥780** (大 ¥880)

プラス 青森県産米 **¥270** (大 ¥320) ジャスミンライス **¥420** (大 ¥470)

※「ジャスミンライス」世界2大アロマティックライス。タイの高級香り米。

●鶏肉のガパオライス 青森県産米 **¥1,050** ジャスミンライス **¥1,200**

★今こそ摂取したいアダプトゲンハーブ。自家栽培ガパオ使用。 (各、大盛はプラス ¥150)

●ナシゴレン **¥1,200** (大・¥1,350)

★インドネシア炒飯。蝦醬の香りと椰子糖のコクが味のキメテ。ジャスミンライス使用。

●パッタイ **¥950**

もちもち食感のタイ式焼きビーフン。

●ソフトシェルクラブのパッポンカリー **¥1,430**

★人気のタイ料理。脱皮したてのカニを卵でとじたカレー粉炒め。ごはんにも合います。

※ライス価格は上記。

●カオマンガイ **¥1,200** (大・¥1,350)

★しっとり仕上げたゆで鶏と鶏スープで炊いたジャスミンライス。特製たれをかけて。

●トムヤムクン **¥600**

★有頭海老のスパイシースープ。おひとりサイズ。

●海老と蒸し鶏の生春巻 **¥630** ●サラダ・タイ風 **¥800** ・和風 **¥780**

★清水森ナンバスイートチリ添え

Asian ethnic 弦や (弘前市本町 ドーミーイン弘前向かい)