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

清水森ナンバグリーンカレーの店・弦や（げん）

★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。

2026.10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）

パクチーは好みがありますのでキホンおつけしておりません。
1パック 150円

●清水森（しみずもり）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。噛むほどにスパイスの香りがひろがります。

各、カレーのみ ¥830（大 ¥930）

プラス 青森県産米 ¥270（大 ¥320）ジャスミンライス ¥470（大 ¥520）

※「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 ¥1,100　ジャスミンライス ¥1,300
★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 ¥200）

●ナシゴレン ¥1,300（大・¥1,500）
★インドネシア炒飯。蝦醤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 ¥1,050（大・¥1,250）
★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 ¥1,300（大・¥1,500）
★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 ¥660
★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 ¥680
★清水森ナンバスイートチリ添え

●サラダ・タイ風 ¥980 ・和風 ¥880

Asian ethnic 弦や（弘前市本町　ドーミーイン弘前様向かい）