



地下鉄東西線円山公園駅から徒歩5分の
黄色いリボンのビルにカレー屋さんできました。
札幌の有名シェフがレシピ監修！
贅沢な味がお手軽に食べられるカレー店！

下國伸シェフ監修の オニオングラタンカレー

地下鉄東西線円山公園駅から徒歩5分、大きな黄色のリボンが目印の恒志堂円山ビルに、カレー屋さんできました。

このビルのコンセプトは、「ここでの出会いが最高のプレゼント」。

札幌円山カレーも、お客様にとって最高の出会いになるようなカレーを提供するため、札幌を代表する下國シェフにレシピ監修をお願いしました。

下國シェフが考えたのは、北海道産の玉ねぎをたっぷり使った「オニオングラタンカレー」。

上からたっぷりのチーズをのせ、お皿ごと直火で調理し、グツグツ・アツアツのオニオングラタンカレーをお楽しみいただけます。

下國伸シェフ監修
オニオングラタンカレー
¥1,420 税込

4月30日(火)
販売開始



下國伸シェフからコメント

僕も大好きなフランス料理の定番オニオングラタンスープを皆に愛されるカレーにしました。

香ばしく焼いた玉ねぎの香りと甘みざくざく食感で食べて楽しい一品です。

辛味を抑えているので、お子様でも美味しく食べれるように仕上げました。



札幌で下國シェフのカレーが食べられる唯一の店

下國シェフは、北海道旭川生まれ。

数々の有名店で修行し、札幌の老舗フレンチレストラン・コートドール4代目の料理長に就任。退職後は食の未来のために日本全国を回り、料理修行の旅をしながら、様々なイベントの調理長を務めています。この度、縁があり札幌円山カレーのレシピを監修していただくことになりました。現在、下國シェフの実店舗はありませんので、下國シェフの料理が常に食べられるのは、札幌円山カレーのみとなっています。

こだわりの無水カレー

下國シェフのカレーではありません。

オーナーが惚れ込んだ札幌のCURRY KITCHEN ONIONにレシピ監修をお願いしました。「毎日食べたいカレー」をコンセプトに、厳選された食材で手間ひまかけた美味しいカレー。そんなONIONでも人気の無水チキンカレーを、札幌円山カレーでもお楽しみいただけます。

鴨肉を使ったカレーもご用意しております。クセになる味わいで、一度食べたら忘れられない味です。

各カレーにグラナパダーノチーズを載せたメニューも用意しております。ミルクィな風味が加わり、チーズ好きを魅了しています。

どれもお客様にとって「最高の出会い」になるカレーとなっています。



無水鴨肉カレー ¥1,850 税込



店内は落ち着いた空間となっています



恒志堂円山ビル2Fには、おむつ替え、授乳スペースもご用意しております

お問い合わせ先



Sapporo Maruyama Curry

札幌円山カレー

北海道札幌市中央区大通西22丁目1-1<恒志堂円山ビル1F
(地下鉄東西線 円山公園駅 徒歩5分)

営業時間：11:00~15:00 (14:30L.O.)

担当：：小守林 (011-631-5040)

このビルでの出会いが最高のギフトになるよう、今後はイベント開催や、クリエイターやアーティストの作品発表の場としてもスペースを開放していく予定です。

