

稲沢 カレー研究所

HAYATAKU & 名古屋文理大学 フードビジネス学科 共同開発

稲沢

はやたくだし! カレー

「華麗」

-HANA URARA-

TAKE OUT
OK



©InazawaCityINAPPY

名古屋文理大学の学生さんと大人気 TikTokerで稲沢観光PR大使の HAYATAKU氏がコラボして開発した稲沢ご当地カレーの新商品です! 牛肉の旨みを活かしたカレー&ハヤシのWソースに稲沢産のハチミツを使用したハニーバタークルトンをトッピング! またオムライス仕立てや焼きチーズ、稲沢の特産品を使ったメニューもあり 美味しさはもちろんビジュアルにもこだわった逸品です!



鮮やか野菜は
ジャンボソーセージに
変更可能です



スキレットにて
ご提供☆



-HANA URARA-
【華麗】“贅沢”仕立て
オムカレーの上に人気のトッピングが集合!
チーズ有 **¥1980** チーズ無 **¥1880**

-HANA URARA-
【華麗】焼きチーズ仕立て
ソーセージと焼きチーズをトッピング
¥1480

-HANA URARA-
【華麗】オムライス仕立て
ふわとろオムカレーの中にハヤシソース入
チーズ有 **¥1380** チーズ無 **¥1280**



-HANA URARA-
【華麗】鶏レモン仕立て
学校給食で大人気の鶏のレモン煮付
¥1380



※野菜は
素揚げで
トッピング

-HANA URARA-
【華麗】鮮やか野菜仕立て
稲沢市産等、地元の野菜をトッピング
¥1280



-HANA URARA-
～華麗～Wソース掛け
洋風だしカレーとハヤシソースのW掛け!
¥980

シンプルなスタンダードタイプ

- “洋風だし”のビーフカレー **¥880**
- 特製! ハヤシライス **¥880**



カレーの量/辛さ・甘さ 調節

- 大盛り + 400円
- 追い甘! 果実ソース ¥80
- ※オムライス、焼きチーズタイプ×
- ※ご飯もカレー両方増えます
- 追い辛スパイス ¥50

追加トッピング

- 鶏のレモン煮 **¥400**
- 鮮やか野菜(素揚げ) **¥300**
- ジャンボソーセージ **¥300**
- スクランブルエッグ **¥200**
- ハニーバタークルトン(追加) **¥150**

ドリンク・ミニサラダセット

- ドリンクは
- コーヒー(ホットorアイス)
 - ウーロン茶/緑茶/コーラ
 - ジンジャーエール/オレンジジュース
- よりお選び下さい。



¥280

※カレーをご注文のお客様にのみ

Produced by



★表示価格は全て税込です