

E→F CURRY

日本、世界から集めた
選りすぐりの食材
新鮮、旬

テイクアウト
食卓でも本場の味

KOmart fine

Spice

アーユルヴェーダ

医食同源

インド・ネパール
伝統医学・歴史
タンドール、ギー

「生活にスパイス&ハーブを ~ココロもカラダも豊かに美しく~」

「E→F CURRY(イーエフカレー)」は、国内外のこだわり食材を扱う
食品内販売店「KOmart fine」がお届けするカレー店です。

【医食同源】をキーワードに良質な美味しさを長年追求してきたKOmartと
インドの伝統的医学【アーユルヴェーダ】の考え方は重なる部分が多くあります。
世界から集めてきた良質なスパイスやハーブ、新鮮な食材をふんだんに使った
新しいスタイルのネパール・インド料理をご提供します。

Eat ▶ **Force**
Everest ▶ **Fuji**
Empty ▶ **Full**
Epice ▶ **Fine**

「食べる」ことが「力・健康」に繋がる【医食同源】の精神

エベレストの国【ネパール】から、富士の国【日本】へ

香り、味、見ため、食感、音。五感で楽しみ、心も体も満たします

スパイスで美味しく美しく健康に (仏語…Epice→スパイス、Fine→素晴らしい)

Presented by  KOmart fine

Tomato

トマトベース

数十種類のスパイスが、
トマトのコクのある甘みと
さっぱりとした後味に深みを与えます。



なすとチキンのカレー ￥720 (税抜)

Baigan Chicken

¥792 (税込)

なすとチキンのカレーです。それぞれの旨みを引き立て合います。



海老のカレー ￥720 (税抜)

Prawn

¥792 (税込)

エビの旨みとスパイスの絶品ハーモニー。





ナッツと野菜のカレー ￥620 (税抜)

Navrattan ￥682 (税込)

トマトベースのカレーに数種類の大きめ野菜とカシューナッツ等が入っています。



バターチキン ￥720 (税抜)

Butter Chicken ￥792 (税込)

E→Fカレーではバターを煮詰めた【ギー】を使用しています。チキンの入ったマイルドでコクのあるカレーです。



骨付チキンカレー ￥920 (税抜)

Bone Chicken ￥1,012 (税込)

炭焼きした香ばしいチキンレッグがカレーのスパイス・ハーブと良く合います。

なすのカレー ￥620 (税抜)

Baigan ￥682 (税込)

なすの旨みが閉じ込められた、シンプルで深みのあるカレー

カリフラワーとじゃがいも ￥620 (税抜)

Aloo gobi ￥682 (税込)

カリフラワーとじゃがいもとチーズが相性抜群

シーフード ￥720 (税抜)

Sea food ￥792 (税込)

魚介の旨みと、カレーのスパイス・ハーブが絶妙なバランス

白身魚のカレー ￥720 (税抜)

Fish ￥792 (税込)

白身のあっさりした魚に、カレーのスパイス・ハーブがよく合います

海老とアスパラガス ￥820 (税抜)

Prawn Asparagus ￥902 (税込)

プリプリの海老とアスパラの味わいが相性抜群



Beans

豆ベース



3種の豆カレー ￥720 (税抜)

Dal Makhni ￥792 (税込)

インドの家庭で一般的に食べられているヘルシーな3種の豆のカレー。



ひよこ豆のカレー ￥800 (税抜)

Chana ￥880 (税込)

様々な健康効果が期待できると注目されているスーパーフード「ひよこ豆」をたっぷり使いました。



Spinach

ほうれん草ベース

ほうれん草を炒めて煮込むことで
コクと旨みのあるカレーに。
鉄分やビタミンも豊富です。



きのこほうれん草 ¥720 (税抜)

Sag Mushroom

¥792 (税込)

ほうれん草カレーにマッシュルームの旨みとコクをプラス。



チキンとほうれん草 ¥720 (税抜)

Sag Chicken

¥792 (税込)

ほうれん草の旨みと香りがチキンを一層おいしく。



マトンとほうれん草 ¥920 (税抜)

Sag Mutton

¥1,012 (税込)

ほうれん草カレーに深い味わいのマトンが入っています。

世界が注目するオイル【ギー】

「ギー」は、バターを煮詰め不純物を取り除いて作られるオイルで、風味はバターに似ていますがよりコクがあります。

アーユルヴェーダでは「オーガス/活力素」に満ち溶れているといわれる魅惑の油。

ギーに含まれる「中鎖脂肪酸」には他の脂肪を燃焼させる働きもあり、オススメの油です。

脂溶性のビタミン類も含まれていて、このような栄養価が評価され、全米ナチュラルヒーリング協会発表の【身体に良い油脂類】の中で、1位にも選ばれました。

E→Fカレーではナンや、ほうれん草ベースのカレーなどを中心に使用しております。



海老とほうれん草 ¥820 (税抜)

Sag Prawn

¥902 (税込)

ほうれん草と海老の旨味が絶妙なカレーです。



チーズとほうれん草 ¥820 (税抜)

Sag Paneer

¥902 (税込)

ほうれん草とインド特有のチーズが相性抜群。ヘルシーなカレーです。

Onion

玉ねぎベース

じっくり炒めた玉ねぎの
深いコクと甘みの逸品



チキンと ココナッツ ￥720 (税抜)

Chicken Korma ￥792 (税込)
ココナッツの甘みがクセになるクリーミーな
カレーです。ナンとの相性も抜群です。



たまごとひき肉 ￥620 (税抜)

Egg Keema ￥682 (税込)
ゆで卵と鶏ひき肉の旨味たっぷり
まろやかなカレーです。



マトンとひき肉 ￥920 (税抜)

Mutton Rara ￥1,012 (税込)
鶏ひき肉をスパイスで炒め、柔らかいマトンと
じっくり煮込んだ、深みのあるカレーです。



冬期限定

牡蠣のカレー ￥920 (税抜)

Oyster ￥1,012 (税込)
牡蠣のコクに玉ねぎベースのカレーがよく合います。

なすとじゃがいも ￥620 (税抜)

ALoo Baigan ￥682 (税込)

ナスとジャガイモを特製のスパイスで味付けしました。

チキンカレー ￥620 (税抜)

Chicken ￥682 (税込)

玉ねぎベースのシンプルなお特製チキンカレーです。

マトンカレー ￥820 (税抜)

Mutton ￥902 (税込)

本格スパイスの香りが、マトンの旨味を引き立てます。

チキンとひき肉 ￥820 (税抜)

Chicken Rara ￥902 (税込)

スパイス・玉ねぎ・鶏ひき肉の旨味に、チキンが絶妙にマッチ。

• カレーの「辛さ」をお選びください •



Masala

マサラカレー

マサラは南アジアの料理における用語で、様々な香辛料を粉状にして混ぜ合わせた物を指します。



チキンマサラ ￥820 (税抜)

Chicken Masala

¥902 (税込)

スパイス・玉ねぎ・ピーマンをベースに加えたチキンカレーです。

おすすめ
Recommendation

「E→FCURRY」では、玉ねぎ・ピーマン・トマトをスパイスとともに炒め加え、ひと手間かけたカレーを【マサラカレー】としています。



オクラマサラ ￥800 (税抜)

Bhindi Masala

¥880 (税込)

オクラと玉ねぎをスパイスで煮込んで素材の旨味を引き出しました。



マトンマサラ ￥920 (税抜)

Mutton Masala

¥1,012 (税込)

柔らかいマトンに、豊かなコクと甘みのバランスがよい、深みのあるカレーです。



海老マサラ ￥920 (税抜)

Prawn Masala

¥1,012 (税込)

野菜の旨味にとスパイスに海老のコクが絶妙にマッチします。

スパイスの効能

当店では、グルテンフリーのカレーを30種類以上のスパイスを組み合わせで作っています。カレーを作る際に多く使用するターメリック(ウコン)に含まれるポリフェノールの一種、「クルコミン」は脳の伝達物質のアドレナリンを増やす

作用があると言われています。その他セロトニン等、神経伝達物質を豊富に含むため、カレーを食べると幸せになると言われるほどです。スパイスをふんだんに使ったカレーを食べることでカラダだけでなく、ココロにも幸せ効果が期待できます。



スパイスの本場にも足を運び厳選して仕入れています。

Dry type

ドライタイプカレー

南インド地方で多く見られる、大きめ野菜をスパイスで炒め煮にしたカレーです。



オススメ

マトンチリ ¥920 (税抜)

Mutton Chili ¥1,012 (税込)

大きめ野菜とマトンの深い味がスパイスの風味でまとまったカレーです。

具材の持つ味や食感を活かしつつ
スパイスのバランスでコクと深みを
引き出した、当店おすすめの逸品です。

• カレーの「辛さ」をお選びください •



チキンチリ ¥820 (税抜)

Chicken Chili ¥902 (税込)

炭焼きしたチキンと、新鮮な野菜がゴロゴロ入った、新食感のおすすめカレーです。



海老のチリカレー ¥920 (税抜)

Prawn Chili ¥1,012 (税込)

プリプリの海老と、シャキシャキの野菜がたっぷり入ったカレー。



Nan & Saffron rice ナン&サフランライス



ナン / プレーン ¥300 (税抜)

Nan (Plain) ¥330 (税込)

炭火で焼き上げた、当店自慢の逸品です。



ナン

(ガーリック / はちみつ / バター) 各 ¥450 (税抜)

Nan (Garlic / Honey / Butter) ¥495 (税込)



チーズナン ¥480 (税抜)

Cheese Nan ¥528 (税込)

とろとろのチーズとカレーとカレーが
相性抜群!



ミニチーズナン ¥380 (税抜)

Mini Cheese Nan ¥418 (税込)

大好評のチーズナンを食べやすいミニサイズ
にしました。E-Fイチオシメニューです。



キーマナン ¥470 (税抜)

Keema Nan ¥517 (税込)

トマトベースのスパイスで味付けした挽肉と
ジャガイモを包み込んで焼き上げました。



チーズナンイメージ



パパドゥ ¥200 (税抜)

Papad ¥220 (税込)

豆の粉を原料にした薄いせんべいのような
料理です。スパイスが香ります。



マサラパパドゥ ¥380 (税抜)

Masala Papad ¥418 (税込)

バリバリのパパドゥに、味付けした野菜を
トッピングした、ビールにもよく合うスナック。

富士店取り扱いなし



サフランライス ¥380 (税抜)

Saffron Rice ¥418 (税込)

記憶力増進やデトックスに効果があると言われている
「サフラン」を使って香り・色づけしたライスです。

E→F Dry curry

E→F 風 ドライカレー

Tomato base

CURRY SET
対応商品

揚げたてナスの ドライカレー ¥920 (税抜)

Baigan Dry curry ¥1,012 (税込)

高温でさっと香ばしく揚げた、カレーと相性抜群のナスを
トマトベースのドライカレーにトッピング。

ナスと半熟卵の甘みに、カレーの酸味が絶妙にマッチ！



Onion base

CURRY SET
対応商品

豆腐とオクラの ドライカレー ¥920 (税抜)

Tofu & Bhindi Dry curry ¥1,012 (税込)

ヘルシーで栄養豊富な豆腐を、玉ねぎベースのカレーで
炒め、半熟卵とオクラのトッピングで栄養バッチリ！
ヘルシーなのに大満足のドライカレーです。



Spinach base

CURRY SET
対応商品

ひよこ豆とほうれん草の ドライカレー ¥920 (税抜)

Sag Chana Dry curry ¥1,012 (税込)

美肌効果・抗酸化作用・整腸作用などの効果が期待できる
万能スーパーフード“ひよこ豆”と、栄養豊富な“ほうれん草”
の組み合わせ！当店オススメの自信作です。



Other menu

その他の特製メニュー



ビリヤニ風ライス

Biryani / Vegetable · Chicken · Seafood · Ram

世界三大炊き込みご飯と呼ばれるビリヤニをE-F流にアレンジ。
インディカ米を使用しております。

野菜：¥ 920 (税抜) チキン：¥ 920 (税抜)
¥ 1,012 (税込) ¥ 1,012 (税込)

シーフード：¥ 1,020 (税抜) ラム肉：¥ 1,020 (税抜)
¥ 1,122 (税込) ¥ 1,122 (税込)

CURRY SET
対応商品



ネパール風焼きそば

Chow Mein / Vegetable · Chicken · Seafood

醤油で味付けしたネパール風の焼きそばです。

野菜：¥ 820 (税抜) チキン：¥ 820 (税抜)
¥ 902 (税込) ¥ 902 (税込)

シーフード：¥ 920 (税抜)
¥ 1,012 (税込)

CURRY SET
対応商品



サモサ

¥ 470 (税抜)

Samosa

スパイスで味付けしたジャガイモを、
生地に包んで揚げました。

富士店取り扱いなし

¥ 517 (税込)



パンプキンスープ

¥ 190 (税抜)

Pumpkin Soup

¥ 209 (税込)

カボチャの甘みと香りを活かした、優しいスープです。



チキンスープ

¥ 190 (税抜)

Chicken Soup

¥ 209 (税込)

優しい味わいの中に、チキンの旨みが広がります。



Fresh Salad

フレッシュ野菜のサラダ

野菜サラダ

Vegetable Salad

¥190 (税抜)

¥209 (税込)



コーンサラダ

Corn Salad ¥240 (税抜)
¥264 (税込)

温玉サラダ

Soft boiled egg Salad

¥270 (税抜)

¥297 (税込)



蒸し鶏サラダ

Chicken Salad ¥360 (税抜)
¥396 (税込)



ナッツと豆のE→Fサラダ

Nuts & Beans E→F salad ¥780 (税抜)
¥858 (税込)

2~3人前

香ばしく歯ごたえの良いナッツと豆を
トッピング。スパイス入りシーザー風
ドレッシングで女性に大人気!



Tandoor menu タンドール料理

「タンドール」という窯を使って、ひとつひとつ備長炭で焼き上げています。



鶏のカシューナッツクリーム焼き

Murg Malai

骨なしチキンを生クリームとカシューナッツの特製ソースに漬け込み、炭火で焼き上げました。

2p: ¥ 550 (税抜)
¥ 605 (税込)
4p: ¥1,070 (税抜)
¥ 1,177 (税込)



タンドリーチキン

Tandoori Chicken

骨付き鶏もも肉をスパイスと特製ヨーグルトソースで味付けし、炭火で焼き上げました。

1p: ¥480 (税抜)
¥ 528 (税込)
2p: ¥950 (税抜)
¥ 1,045 (税込)



チキンティッカ

Chicken Tikka

特製ヨーグルトソースとスパイスで味付けし、炭火で焼いた骨なしチキン

2p: ¥ 550 (税抜)
¥ 605 (税込)
4p: ¥1,070 (税抜)
¥ 1,177 (税込)



タンドリー海老

5p: ¥1,320 (税抜)

Tandoori Prawn

¥ 1,452 (税込)

海老をスパイスとハーブの特製ソースに漬け込み炭火で焼き上げました。

富士店取り扱いなし



シークカバブ

Sheek Kabab

スパイスで味付けした鶏の挽肉をタンドールで炭焼きにしました。

富士店取り扱いなし

2p: ¥560 (税抜)

¥ 616 (税込)



タンドリーミックス

¥1,420 (税抜)

Tandoori Mix

¥ 1,562 (税込)

上記5品すべて入った、いろいろなタンドール料理をお楽しみいただける、盛り合わせメニューです。

富士店取り扱いなし

E→F CURRY ORIGINAL TOPPING SPICE

E→Fスパイス（トッピング用）

各 ¥100 （税抜）

¥110 （税込）

カレーに「ヒトツマミ」。これぞ味の掛け算。風味豊かなスパイス料理に、より深みを与えます。味や香り、彩りや食感の変化をお楽しみください。



SWEET / スイート

ココナッツやドライフルーツのマイルドな優しさ
（オレンジピール・3種のレーズン・国産大麦グラノーラ等）

富士店取り扱いなし



HERB / ハーブ

数種のハーブとオニオンが香りを引き立てます
（ドライオニオン、フェネルシード・コリアンダーシード・
フェヌグリークリーフ等）



HOT / ホット

3種のナッツの食感と生姜糖の甘みに
スパイスの深みをプラスしました
（クルミ・カシューナッツ・チリパウダー・ホワイトペッパー等）



CURRY SET

セットで
お得!

カレーの価格

※カレーはグランドメニューをご覧ください▶

+



ナン (プレーン)
ミニサラダ付

Plain Nan & Mini salad

おかわり¥180(税抜)
¥198(税込)

¥300 (税抜)
¥330(税込)



大盛り
無料!

富士店は黒米ご飯になります

サフランライス
ミニサラダ付

Saffron Rice & Mini salad

おかわり¥200(税抜)
¥220(税込)

¥380 (税抜)
¥418(税込)



ドリンク Drink

ラッシー、チャイ、コーヒー
(Lassi/chai/coffee)

各**¥280** (税抜)
¥308(税込)

マンゴーラッシー、マンゴージュース
(Mango Lassi/Mango juice)

各**¥320** (税抜)
¥352(税込)



チーズナン (or キーマナン)
ミニサラダ付

Cheese Nan /
Keema Nan
& Mini salad

¥480 (税抜)
¥528(税込)



ミニチーズナン

Mini Cheese Nan & Mini salad

ミニサラダ付

¥380 (税抜)
¥418(税込)



チーズナンと
相性抜群!

はちみつ&シナモン

Honey & Cinnamon

¥150 (税抜)
¥165(税込)



チーズ
Cheese

カレーの上にかけた
状態で提供します。

¥100 (税抜)
¥110(税込)



しみわたる
優しい美味しさ

スープ(チキン、カボチャ)

Chicken soup/Soup pumpkin

各**¥150** (税抜)
¥165(税込)



ヨーグルトとスパイスに漬け込み、
タンドールで焼きました

チキンティッカ (1P)

Chicken Tikka

¥250 (税抜)
¥275(税込)



チーズ、生クリームで漬け
込んだ、マイルドな味わい

鶏のカシューナッツクリーム焼き
(1P)

Murg Malai

¥250 (税抜)
¥275(税込)



骨付きもも肉をスパイスに
焼き上げました

タンドリーチキン (1P)

Tandoori Chicken

¥450 (税抜)
¥495(税込)

KID'S MENU

辛いのが苦手なお子様でも
安心して食べられます!



お子様フルーツ野菜カレーセット

Kid's Curry Set / Fruits & Vegetable

¥640 (税抜)
¥704 (税込)

フルーツ野菜カレー、ハーフナン or ハーフライス、
ミニドリンク(ラッシー or オレンジジュース)

アレルギー物質…小麦(ナン)、乳、リンゴ、バナナ



お子様バターチキンカレーセット

Kid's Curry Set / Butter chicken

¥640 (税抜)
¥704 (税込)

バターチキンカレー、ハーフナン or ハーフライス、
ミニドリンク(ラッシー or オレンジジュース)

アレルギー物質…小麦(ナン)、乳、鶏肉

お子様ドライカレーセット

Kid's Curry Set / Dry Curry

¥640 (税抜)
¥704 (税込)

ドライカレー、
ミニドリンク(ラッシー or オレンジジュース)

アレルギー物質…鶏肉



Soft drink

チャイ (HOT / ICE)

Chai

ほんのリスパイス香る、
インドの定番ミルクティー

¥300 (税込¥330)

コーヒー (HOT / ICE)

Coffee

上質な中南米産の
アラビカコーヒー豆を
じっくりロースト

¥300 (税込¥330)

ラッシー

Lassi

スパイス料理にぴったり!!
自家製ヨーグルトが
美味しさの秘密

¥300 (税込¥330)

ソフトドリンク

マンゴーラッシー

Mango Lassi

ラッシーに、手作りの
マンゴーソースが
ベストマッチ

¥350 (税込¥385)

ストロベリーラッシー

Strawberry Lassi

当店自慢のラッシーに、
果肉たっぷり
いちごソースを加えました

¥380 (税込¥418)

オーガニック

ジンジャーエール

Ginger ale

国内産有機生姜が香る
大人のジンジャーエール

¥350 (税込¥385)

マンゴージュース

Mango Juice

完熟マンゴーの果実を
ジュースにかけ
作りました

¥350 (税込¥385)

オレンジジュース

Orange Juice

¥300 (税込¥330)

コーラ

Cola

¥300 (税込¥330)

Herb Tea

E→F CURRY Original Herb Blend オリジナルブレンドハーブティー

各 ¥470 (税込¥517)

「メディカルハーブカウンセラー」がE→F CURRYのためにブレンドしたハーブティーです。世界中から集めた最高品質のオーガニックハーブに、飲みやすい「掛川和紅茶」をブレンドしているので、ハーブが苦手な方でも美味しくお召し上がり頂けます。

ローズブレンド Rose

ローズレッド
ローズピンク
ダマスクローズの香
和紅茶

うっとり美肌

カモミールブレンド Comomile

カモミール
エルダーフラワー
フェネル
和紅茶

ほっと優しい

ミントブレンド Mint

ペパーミント
ローズマリー
レモングラス
和紅茶

すっきり爽やか

ラベンダーブレンド Lavender

ラベンダー
レモンマートル
レモンバーベナ
和紅茶

ゆったりリラックス

Alcohol/Beer

各 ¥560 (税込¥616)

黒ラベル (中瓶)

SAPPORO Black Label
(日本) 500ml

程よい苦味とコク。
穀物ならではの
旨味をたっぷり
楽しめます。



ハートランド

KIRIN Heart land
(日本) 330ml

『KIRIN』の
麦芽 100% ビール!!
ヨーロッパテイストの
ビールです。



カールスバーグ

Carlsberg
(デンマーク) 330ml

カールスバーグは
1847年デンマークで
誕生し王室御用達に
認定された歴史ある
ビールです。



ノンアルコールビール

non-alcoholic
ヒューガルデンゼロ

爽やかでフルーティ。
よりビールに近い
美味しさを実現。

¥380 (税込¥418)



コロナ エキストラ

Corona Extra
(メキシコ) 355ml

輸入ビールで
人気 No.1 の
メキシコビール!!
世界で最も飲まれている
リゾートビールです。



キングフィッシャービール

King Fisher
(インド) 355ml

麦の香りが強く広がり、
ビールを飲みたい気分に
させてくれます。
麦の旨味が凝縮
されています。



ステラアルトワ

Stella Artois
(ベルギー) 330ml

心地よい苦味と
キラのある味わい。
600年以上培った
ビール醸造技術の
結晶が注ぎ込まれて
います。



ハウスワイン

house wine (赤/白)

◎グラスワイン

各 ¥380 (税込¥418)

◎デキャンタ

各 ¥1,000 (税込¥1,100)



ハイボール

Highball

¥380 (税込¥418)