

ウェルネスにこだわる
独特のスパイシーカレー

「小麦粉を使わない、大人がすっきりと食べられるカレーを」と考えられたのが、タイ風でもインド風でもない「ニュー・エイジアン・カレー」。サラリとしており一見スープカレー風だが、野菜のうま味とスパイスによる爽快なあと味が印象的。発芽玄米と押麦をブレンドしたご飯など、ウェルネスへのこだわりを強く感じさせる。



MENU

野菜カレー
(+ sync トッピング)

¥1200

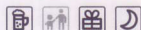
自家製ガーリックオイルでソテーした彩りのよい野菜は、季節ごとに内容を変えている。写真はオプションのsyncトッピング(カマンベールチーズとナンブラー卵)をプラスしたもの

【学芸大学】オリジナルカレー

sync

TEL 03-3760-0655 定休日 ㊄(㊄で要確認)

予算 [昼]¥1000~ [夜]¥1500~



コンパクトな店内はカウンター席がメイン。ヘルシーでオリジナリティのある味わいに魅せられ、足繁く通うリピーターが続出。年齢層は幅広く女性客も多いという



目黒区鷹番2-8-21 ㊄12:00~14:30、18:00~23:00、㊄
㊄12:00~16:00、18:00~23:00(各LO)※売り切れ仕舞い
㊄8席 ㊄東横線学芸大学駅東口より徒歩3分
㊄www.spice-you-up.net/

【その他メニュー】チキンカレー¥900、鹿児島黒豚のスペアリブのカレー¥1300(ほか(価格変更の予定あり))

