



武相荘

海老カレー 野菜スープ付 1600,-

チキンカレー 野菜スープ付 1300,-

Shrimp / Chicken Curry and Rice

母の兄である伯父がシンガポールに行った際に友人の家でごちそうになり作り方を教わって来たというカレーです。彼は料理の作り方など興味が無い人でしたが、よほどお気に召したのか作り方を書いて来たそうです。それ以来、我が家のカレーはこれになりました。^{※1}

次郎はカレーを食べるとき、フォークを使っていたといいます。西洋では、スプーンはあくまでもスープに使われるもの。カレーライスが西洋食の延長とし、フォークで食することが正統、という次郎のこだわりのエピソードです。



^{※1}白洲次郎・正子の夕餉 (p.50より)
武相荘売店でも販売しております。



次郎の親子どん

みそ汁付
Jiro's Oyakodon

1300,-



*今回レストランでお出しすることになったどんぶりも、当時と殆ど同じものを福森さんに復元して頂きました。

次郎は親子どんぶりが大好きでした。子供の時に可愛がってくれた人が、遊びに行くといつも作ってくれたというのが理由のようです。帰りがけにももらったおこづかいも加味されていたのかもしれませんが。どんぶりの形にも何かこだわりがあったらしく、正子を介して伊賀の福森さんに注文を伝えてもらっていました。自分用にも手にいれたどんぶりの蓋を、満足そうに開ける彼の姿が目に残ります。

オムライス

野菜スープ付
Omlet Rice

1300,-



タイガパオライス

野菜スープ付
Gapao Rice

1300,-



お食事後、カフェモエ注文の方は
プラス 330yen でご利用頂けます。

お好きな
ケーキとカフェ

Dessert Set

1320,-



どらやき

Buaiso's Dorayaki

880,-

本日のデザート

Today's dessert

880,-

チーズケーキ

Cheese Cake

880,-

珈琲

Coffee (Ice or Hot) 680

紅茶

Tea (Ice or Hot) 680

ハーブティ

Herb Tea 680

オリオロス

Apple Juice 1150

オレンジジュース

Orange Juice 1150

ブラッドオレンジ

Blood Orange Juice 1150

ジンジャーエール

Ginger Ale 1150

ジンジャーエール

Ginger Ale 1150

オリブサイダー

Olive Soda 1150

生ビール

Draft Beer 830

グラスワイン赤白

Wine Red/white 830