



M E N U

所在地	札幌市北区北 8 条西 4 丁目	稲津ビル地下 1 階
TEL	011-717-5959	
営業時間	11:30 ~ 中休みなし ~ 22:00	
ラストオーダー	21:30	
定休日	水曜日	

1994



「カレー・サヴォイ」 1 号店 OPEN

・開店当初は知名度も低く客足は少なかったため苦勞が絶えなかったが、
1997年のDANCYU 2月号に記載されたところから大きく業績が好転

2006



大通りに 2 号店「カレー・ディ サヴォイ」 OPEN

2011

「カレー・サヴォイ」 閉店

2017

「カレー・ディ サヴォイ」 閉店

2018



おねがい

- 1 お客様に付き、カレー・ドリンク・ビールより 1 点ご注文頂きます。
- 2 お一人様一品ずつ調理をしてから、お客様に提供させて頂いております。
- 3 完成まで約 20 分～30 分前後のお時間を頂く場合がございます。
- 4 オーダーの内容により順番が、前後する場合がございます。
- 5 表示されている金額は、全て消費税込みの価格です。



全席禁煙です。

1994 物語は、終わらない。 2018



2017年10月1日。23年続いた老舗スープカレー専門店『SAVoY』の閉店。

札幌のスープカレーファンなら誰もが知る人気店は、
創業者の曾田さんご夫婦の健康上の理由から、長い歴史に幕を閉じる事となりました。

予てより SAVoY のファンの一人だった私は、何とかこの味を残せないだろうかと考え、
名店「SAVoY」の復活に全力で取り組んでまいりました。

こだわり抜いたスープの味はもちろんですが、ご夫婦の想いのこもった『SAVoY』というお店の
ブランドそのものをそのまま引き継ぐ事を何よりも重視し、
今まで以上に多くのお客様にご愛食頂きたいという想いを本分に、この度新装開店を決意致しました。

2018年11月11日 株式会社 IDATEN 代表取締役 鈴木章夫

Curry Menu

チキンのカレー



鶏肉（骨なし）・ゆで卵・じゃがいも・にんじん・ピーマン…

ライス（白米200g）付 980円

チキン野菜のカレー



鶏肉（骨なし）・青菜・かぼちゃ・ブロッコリー・じゃがいも・にんじん・ピーマン・赤パプリカ…

ライス（白米200g）付 1,200円

キャベツのミルフィーユ ベーコン添えのカレー



キャベツ・チキン・チーズ・厚切りベーコン・青菜・おくら・じゃがいも・にんじん…

ライス（白米200g）付 1,350円

15種類のやさいのカレー



青菜・なす・アスパラ・しめじ・ブロッコリー・レンコン・かぼちゃ・オクラ・ヤングコーン・さつまいも・じゃがいも・にんじん・ピーマン・赤パプリカ…

ライス（白米200g）付 1,380円

トッピング

青梗菜	小松菜	ほうれん草	レンコン	ブロッコリー	かぼちゃ	
オクラ	チーズ（ライス、またはスープにトッピング）	ゆで卵				各100円
なすび	しめじ	厚切りベーコン	牡蠣（3個）	スープ大盛り		各200円
有頭海老						300円
鶏肉（骨なし約200g）						350円
北海道産 スペアリブ（骨付き レギュラーサイズ）						500円
北海道産 スペアリブ（骨付き ラージサイズ）						700円

※食器が変わり、盛り付けが変わる事があります。

北海道産スペアリブ レギュラーサイズのカリー



北海道産スペアリブ（骨付150g）・レンコン・ブロッコリー・
なすび・じゃがいも・にんじん・ピーマン…

ライス（白米200g）付 **1,300円**

北海道産スペアリブ ラーズサイズのカリー



北海道産スペアリブ（骨付280g）・おくら・かぼちゃ・
じゃがいも・にんじん・ピーマン…

ライス（白米200g）付 **1,500円**

牡蠣のカリー



牡蠣・れんこん・ブロッコリー・おくら・えのき・じゃがいも・
にんじん・赤パプリカ・ピーマン…

ライス（白米200g）付 **1,400円**

シーフードのカリー



有頭えび・ほたて貝柱・かき・パナ貝・白身魚・あさり・
じゃがいも・にんじん・ピーマン…

ライス（白米200g）付 **1,680円**

スープカリー ライス（白米）付 スープとライスをお選びください。

ライス量の変更

大 300g・中 200g・小 150g

ライス無 税込 **50円引**

大盛り 税込 **60円増**

おかわり 税込 **100円増**

辛さの選択

机上のスパイスにより
お好みの辛さにして
お召し上がりください。

超激辛	激辛	辛め	普通	少し抑め	おさえめ	辛みなし
刻みプリキヌ	プリキヌ入り					
6	5	4	3	2	1	0

※食器が変わり、盛り付けが変わる事があります。

ドリンク

ホット チャイ・アイス チャイ《香辛料の入ったミルクティー》	税込 各380円
ラッシー《ヨーグルトの飲み物》	税込 350円
オレンジラッシー・ブドウラッシー	税込 各380円

ウーロン茶・オレンジ ジュース	
ジンジャーエール・コカ コーラ	税込 各300円

生ビール サッポロクラシック	税込 500円
サッポロクラシック 中瓶	税込 650円
ノンアルコールビール	税込 400円

ハイボール	税込 500円
-------	---------

ワイン（赤・白）	
スパークリングワイン	税込 各600円～

セットメニュー

カレーとビールのセット	+400円
カレーとソフトドリンクのセット	+200円

お子様のスープカレーのセット

満10歳迄限定 小ライス・ラッシー付き

- 1 クーポン・他のセットの、ご利用はできません。
- 2 すべて小ライス・ラッシーが付いています。
- 3 お子様用のスプーンとフォークを、ご利用頂きます。
- 4 ライスサイズの変更は、できません。ライスのおかわりは、別途料金を頂きます。
- 5 辛さはすべて0番ですが、スープに香辛料が入っている為、極めて微量の辛さを感じます。
- 6 辛さについて、これ以上甘口にすることはできませんが、辛くすることは、可能です。

お子様 チキンのカレー 600円

鶏肉（骨なし スモールサイズ）・ゆで卵・ブロッコリー・かぼちゃ・
じゃがいも・人参…

お子様 チーズハンバーグのカレー 700円

ハンバーグ（合挽肉60g）・チーズ・ブロッコリー・かぼちゃ・
じゃがいも・人参…

お子様 北海道産スペアリブのカレー 700円

北海道スペアリブ（骨付 スモールサイズ）・ブロッコリー・かぼちゃ・
じゃがいも・人参・ピーマン…

テイクアウトもやっています！

お気軽にスタッフまでお尋ねください！

サボイのスープ



11時頃の全てのスープ食材を入れ夜11時迄煮込みます。



夜11時頃のスープ。一旦、火を止め翌日まで蒸らします。

翌日朝8時から午後3時まで再度煮込みます。

それから4時間ほどかけて濾し、最後に香辛料を入れます。

濾したスープは一日以上かけて冷やします。

調理直前に冷めたスープ上面の浮いた油分を取り除きます。



牛骨・鶏柄、玉葱・人参・セロリ等の各種野菜、りんご等の果物、
合計60キロ以上をじっくり煮込み、最後に独自にブレンドした
香辛料をいれたスープです。殆どの油分を取り除いており、
ローファットでコラーゲンたっぷりのスープです。

香辛料

カルダモン Cardamon

別名：ショウズク、
エライチ (Elaichi)



カルダモンは「香りの王様」といわれています。チャイの香りづけによく使われます。疲労回復や整腸作用があり、冷性で身体を冷やす働きもあります。油分を除く効果もあり、食事の後の口直しにも適しています。

シナモン Cinnamon

別名：桂皮、
ダルチニ (Darcini)



世界最古のスパイス、といわれています。40 度前後で最も香りが高く、砂糖と相性が良く甘味を引立たせるので、お菓子作りに使われます。樹皮からとれる精油には殺菌・活性作用があり、化粧品にも使用されます。

クローブ Clove

別名：丁子、丁香



熱帯多雨原産の常緑樹フトモモ科の花の蕾みを、乾燥させたものです。胃腸の働きを高める作用もあり、生薬・芳香健胃剤として、用いられます。殺菌・消毒効果、また口臭を消す効果もあります。

コリアンダー Coriander

別名：ショウズク、
エライチ (Elaichi)



コリアンダーの種子を、乾燥させたものです。種子の匂いの主な成分は、葉の香りの成分とは異なり、万人好みのさわやかな香りとなります。消化器系に効能があり、消化不良などの家庭薬として使われています。

クミン Cumin

別名：馬芹 (うませり)、
ジーラ (Jeera)



インド料理に必須の、スパイスのひとつで、ガラムマサラやチャツネを作る際にも使われます。健胃・消化促進・解毒・駆風 (くうふう・腸管内のガスを排出させる作用) 等の効能があり、下痢や腹痛の際にはホールのまま料理に入れます。

ブラックペッパー

Black Pepper
別名：黒胡椒、
カリミルチ (Kalmirch)



胡椒は、熱帯性常緑つる性植物で、その熟していない緑色の実を、果皮ごと、天日に乾したものか黒胡椒です。成分に含まれるピペリンは、抗菌・防腐・防虫作用があります。酵素活性作用があり、消化機能を刺激し便秘にも効果があります。

フェンネル Fennel

別名：ういきょう、フヌイユ、
ソフ (Saunf)



主成分はアネトール、フェンコンという物質で、食欲増進、利尿、健胃、消化促進、駆虫、肥満防止作用があり、下痢や腹痛に効果があります。中国では、五香粉の原料とされています。

フェヌグreek

Fenugreek
別名：ころは、メーティー (Methi)



マメ科の 1 年草の植物で、種子がスパイス利用されています。滋養強壮、栄養補給、食欲増進、解熱剤としても使われています。

ガラムマサラ

Garam Masala



インドの 3~10 種類の混合スパイス。ヒンディー語で、ガラムは hot (熱い)、warm (温かい)、マサラは混合スパイスを挽いたものの意。古来マサラは、インドの家庭料理には欠かせないもので、カルダモン、ブラックペパー、クローブ、クミン、コリアンダー、シナモンなど、日々調合を調整しながら使われてきました。サバイでは独自に 10 数種類の香辛料をブレンドしています。

チリパウダー

Chili Powder



レッドペパーに、オレガノ、クミン、パプリカ等 (組み合わせがきまっているわけではない) を加えたもの。もともとは、中南米料理で使われてきたものをアメリカ人が製品化。アメリカ南西部の代表的な料理「チリ・コン・カルネ」には欠かせない。サボイの辛味は、他にはチリペッパー・カイエンヌ・パプリカパウダー等と、ガラムマサラを独自にブレンドしています。

**A SOUP
CURRY
RESTAURANT**



**INATHU Bld B1F
West4-Chome,
North8-Jou,
Kita-ku,
SAPPORO-CITY,
HOKKAIDO
060-0808
JAPAN**