

禾荳家的創辦人，林家禮先生，  
在2018年創造了一場味蕾奇蹟。

儘管當時他毫無餐飲經驗，  
並且親朋好友都持懷疑態度。  
他開始了烹飪之旅，向日本朋友拜師學藝，  
勇敢嘗試不同的香料搭配和咖哩烹制方式，  
經常工作到深夜，這種生活持續了五年，  
但也讓他積累了豐富的經驗和熱情。



# 禾荳家

かじやカトウヤ 湯咖哩



最終，他終於迎來了成功的曙光。  
以低溫炒制的玄米油洋蔥為基底，  
製成了香濃琥珀色的焦糖洋蔥醬。  
然後，用雞、豬骨、蔬菜和水果燉煮超過8小時，  
熬出了濃郁的乳白色高湯，  
再加入十多種香料拌炒製成香濃的咖哩醬。  
經過複雜的工序，靜置冷藏三天後，搭配夢幻藜麥越光米飯，  
每一口都是經歷一千八百多天不斷精煉的咖哩藝術品。

# 顧客用餐需知

為維護自身權益及享禾荳家貼心服務  
請詳閱以下須知  
(跳過.翻過.沒仔細看過,千萬別再說服務人員沒有提醒啦!)

## 1. 內用收一成服務費

(歡迎外帶自動免10%超貼心)

## 2. 身高超過120cm都有“低消229元”

(以「人」為單位,非加總哦~可採單點方式達229元)

## 3. 人人皆有點餐(符合低消條件)

才享有白飯、小菜、湯品(除湯咖哩)高麗菜絲無限續

(無符合低消續加需收費)

## 4. 飲品任君挑選,暢飲

(可樂、雪碧夠嗆有氣一罐49)

## 5. 收訊不好哇災!請連WiFi


WiFi名稱: hedoujia

## 6. 現場用餐時間90分鐘

WiFi密碼: 24066728

歡迎掃描QRcode加入官方LINE好友  
即時關注最新活動及優惠資訊!!



 禾荳家

 hedoujia

### 札幌是「湯咖哩」的發源地

「湯咖哩」是融合了日式、歐風與南洋咖哩文化所創造的一種咖哩創意料理。由於湯咖哩並沒有使用到麵粉,而是以大量的水、雞骨、牛骨或豬骨,加上各種蔬菜熬製湯底,因此不像傳統日式咖哩濃稠。



# 套餐升級



A 日式旋轉滑蛋 +

雪碧  
可樂  
德式香腸

(三選一)

89  
元

B 日式旋轉滑蛋 + 起司條 (2條)

99  
元

C 日式旋轉滑蛋 + 黃金大海老 (單入)

99  
元

D 酥炸牡蠣 (單入) + 黃金大海老 (單入)

120  
元



# 香濃牛肋湯咖哩

濃厚牛カルビスープカレー(美國Choice牛肋條)

399元



# 湯咖哩

スープカレー



雪花肉片湯咖哩  
ポークスライススープカレー

389元



香煎雞腿湯咖哩  
鶏もも肉の炒めスープカレー

369元



海老牡蠣湯咖哩  
エビ牡蠣のスープカレー

499元



綜合野菜湯咖哩  
総合山菜スープカレー

329元

# 厚切豚排咖喱

カリカリ揚げポークチョップカレー(三久無毒猪)

+40元升級頂級肋眼/超厚切

359元



咖  
喱  
カ  
レ  
ー



黃金海老熟成咖哩  
ウオンラオエビ熟成カレー

329元



黃金起司條熟成咖哩  
ゴールドデンチーズスティック熟成カレー

229元



美國牛肋熟成咖哩  
アメリカンビーフリップ熟成カレー

379元



唐揚雞排熟成咖哩  
チキン唐陽熟成カレー

379元

※套餐皆附藜麥越光米飯、沙拉、小菜、湯品 ※沙拉、小菜、湯品皆可「無限續加」 ※內用需10%服務費

# 嫩雞親子丼

やわらか鶏の親子丼

239元



ライスボウル

# 丼飯



唐揚豬排丼  
カツ丼(三久無毒豬)

269元



唐揚雞排丼  
和風唐揚げカツライス

299元

※套餐皆附藜麥越光米飯、沙拉、小菜、湯品 ※沙拉、小菜、湯品皆可「無限續加」 ※內用需10%服務費

# 飯量選擇

內用免費續

飯少

(約正常的2/3)

正常  
飯量

推薦

飯多

(+30元)

# 唐揚系列



酥炸牡蠣 49元  
(單顆)

究極厚切豬排 259元  
(三久無毒豬)

酥炸牡蠣 170元  
(4入)

唐揚雞串 180元  
(3入)

黃金海老 229元  
(5尾)

南瓜可樂餅 59元  
(單片)

酥炸起司條 70元  
(3條)

# 其他加點



滑嫩筠玉 20元

日式咖哩醬 70元

日式旋轉滑蛋 49元

湯咖哩續湯 100元

藜麥越光米 30元





★餐點皆為現點現作，烹飪需要一些時間。

感謝您的耐心等待，祝您用餐愉快！