



本能を直撃！
ジューシーな厚切り肉の本格スパイシーカレー登場！
カレーMaster 2015年秋 人形町にオープン！
<http://currymaster.jp>

下味をつけ低温で長時間じっくり焼き上げたスモークバーベキューの厚切り肉と、こだわりの野菜を、5時間以上煮込んで作った本格スパイシーカレーを提供する【カレーMaster】が2015年秋 人形町にオープン！ハイセンスな空間でひと味違う体験を！

■これがカレーMaster！

①じっくり煮込んだスパイシーカレー

スモークバーベキューの厚切り肉とこだわりの野菜と一緒にじっくり煮込んだカレーです。シェフが研究を重ねたオリジナルスパイスを使った、さわやかでしっかり味の本格的なスパイシーカレー！

②スモークバーベキュー

10種類以上のオリジナルスパイスで下味をつけた牛肉と豚肉を、100度の低温で長時間スモークして焼き上げたのがスモークバーベキュー！余分な脂も落ち、ヘルシー・ジューシー・スモーキーで「肉」の旨味を実感！その味わいはまさに本能を直撃！

③アメリカをイメージした空間

スモークバーベキューはアメリカのスローフード。店内もアメリカンでハイセンスな空間です。ブルックリンラガービールも常備！厚切り肉をつまみにちょい飲みし、カレーでシメるのもアリ！女性も気軽に入れる雰囲気です！



■人気メニューTOP3



ビーフプリスケット&スモークバーベキューカレー

やっぱりビーフが一番人気！スモークバーベキューカレーをとことん味わえる定番メニュー！



ポークベリー&スモークバーベキューカレー チーズトッピング

ポークとチーズは相性バツグン！女性に人気！



野菜スモークバーベキューカレー

ゴロツとたっぷり野菜！栄養バランス満点メニュー！



本件に関する
お問い合わせ先

担当者：渋谷 聡史（しぶたに としふみ）
住所：〒103-0012 東京都中央区日本橋堀留町1-8-9 1F
電話：03-3661-5068
Email：info@currymaster.jp

店舗概要

店舗名：カレーMaster
住所：〒103-0012 東京都中央区日本橋堀留町1-8-9 1F
（地下鉄人形町駅A5出口徒歩3分）
電話：03-3661-5068
営業時間：月曜～金曜11:30～22:00 / 土曜11:30～15:00
定休日：日曜・祝日
URL：http://currymaster.jp