

# takeout menu

**TABIBAR 発酵カレー ¥950**

コシヒカリ玄米味噌と糀を使用したオリジナルのチキンカレー



**期間限定カレー ¥1,030**

新潟県産食材の魅力を活かした季節の限定カレー

**2 種のカレー盛合わせ ¥1,410**

発酵カレー × 季節のカレーの 2 種類が一度に楽しめます。

お米は「SUZU オリジナル雑穀米」

×

新潟市秋葉区のタカツカ農園さんのコシヒカリ使用



**麴ドリンク ¥650**

自家製麴を使用して作るオリジナルドリンク  
\*種類は黒板、又はスタッフまで。



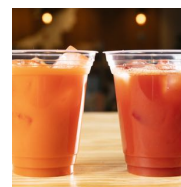
**発酵フルーツソーダ ¥760**

たっぷりフルーツで作った自家製発酵シロップ  
で作るソーダ！  
\*フルーツは黒板、又はスタッフまで。



**発酵雪室コーヒー ¥600**

雪の中でじっくりと寝かせた豆を使用した  
マイルドな新潟ならではのコーヒーです。  
(ホット or アイス)



**スタンダードドリンク ¥540**

コーラ・オレンジジュース・ジンジャーエール  
玄米野菜茶ほうじ茶ブレンド

**デザート各種 ¥540~**

ハスキージェラート

**HUSKY GELATO S:¥650 W:¥740**

季節フレーバーをご用意しております。詳しくはショーケースをご覧ください。



\*すべて税込 (8%) 価格とさせていただきます。