

燻製とスープカレー 「けむり」



1



2

- ◎「燻製とスープカレー けむり」
- ◎住所：青梅市河辺町10-17-5
- ◎電話：0428-84-2328

Facebook



X



Instagram



- 1 … おすすめメニュー燻製骨付きチキンと7品目野菜のスープカレー
- 2 … どこか懐かしくてホッとする、レトロな雰囲気を感ずるお店

選べる特製スープと燻製香る、食べ応え満点の具材が特徴のスープカレー

○ 開店までの経緯

もともと飲食店で働いていたご主人は、ネパール人の同僚が作るまかないのカレーの味に魅了され、いつか美味しいカレー屋を開きたいと思ったそうです。奥様は小学校の教員をしていますが、一度の人生、いろいろなことに挑戦したいと思い、思い切って仕事を辞め、夫婦二人でお店を始めました。青梅の土地にゆかりがあったわけではありませんが、二人とも自然が好きだったこともあり2021年8月に河辺町にお店を開きました。

燻製から連想し、覚えていただきやすいひらがなの名前を考えた時、「けむり」という言葉がぴったりだと思ったのが店名の由来です。

○ こだわり

スープカレーには燻製の具材が入っていないものもあるので、幅広い方が楽しめるのが特徴です。選べるスープは全て一からベースを作り、スパイスと合わせ、具材をじっくり煮込んで数日間かけて完成させるため、身体の芯から温まります。時季によりますが、中に入る具材にもこだわり、地元で農業を営んでいるOme farmさんの新鮮な野菜や福生ハムさんのフランクを使用したメニューがあります。ご飯の量も選択でき、老若男女問わず選びやすい豊富なメニューをご用意しています。

○ 注文方法【おすすめメニューを一部ご紹介】

- ① スープカレーを選ぶ
 - 燻製骨付きチキンと7品目野菜のスープカレー ￥950 (税込)
 - 4種の燻製と7品目野菜のスープカレー ￥950 (税込)
- ② スープを選ぶ
 - 鶏スープ (中辛)
 - 海老スープ+100円 (中辛)
 - 野菜スープ (中辛)
 - グリーンココナッツスープ (辛口)

○ 心がけていること

忙しい毎日の中で、お客様に「お店にいる時だけでも心休まる時間が流れてほしい」という思いでお店作りをしています。メニューだけでなく、どこか懐かしくてホッとするレトロな雰囲気を感ずる内装にもこだわっております。

今後は、近隣に住んでいる方に愛されるお店になりたいです。また、観光などでお越しになった方には青梅を素敵な場所だと思っていただけるきっかけとなれるよう、これからもお店を続けていきます。

◎営業時間：
【ランチ】11:00～15:30 (15:00ラストオーダー)
【ディナー】17:30～21:00(金・土・日のみ)
(20:30ラストオーダー)

◎定休日：月曜日
◎駐車場：4台分あり