



イエローツー / 福井市

Spice Kitchen & Cafe Yellow2

南インドの味を再現した女性に人気のお店

2021年2月、福井駅前にある人気店「Yellow CURRY」の2号店としてオープン。吹き抜けがあり開放的で明るく落ち着いた店内のほかに自然を感じるテラス席もあり、女性客を中心に賑わっています。

特徴は、さらさらとしたルの舌触りがやさしい南インドや北インドのスタイルをベースに、しっかりとスパイスを使用した香り豊かな料理。ピリッとした辛さや本場インドを思い出させる深みのある味は、スパイスの旨味が決め手。人気のプレートランチをはじめ、カレーと一緒に楽しむ品メニューも豊富で、お子さま用のメニューもあるため家族連れでも気軽に楽しめます。



店内にある多様なスパイスの量り売りコーナー。作りたいメニューに応じた配合の相談も受け付けています。



オーナー
吉江 圭祐さん

2006年からスパイスにこだわったカレーづくりに専念。タイカレーや日本の欧風カレーも提供し、幅広いニーズに応えられるお店を目指しています。

タンドリーバターチキンカレー
1200円(税込)

食べ応えのある鶏肉に、さっぱりとしたトマトの酸味とスパイスの旨味がマッチした一品。



グリーンカレー
1000円(税込)

ナスと鶏肉をメインに、スパイスとハーブが効いた一番人気のカレー。



開放感のあるお洒落な店内。アジアの風を感じながらゆっくりとした時間を過ごすことができ、女子会にもぴったり。



Spice Kitchen & Cafe Yellow2

住 / 福井市灯明寺3丁目201

TEL / 0776-89-1308

営 / ランチ 11:30~15:00 (LO14:30) ※土日祝は ~17:00

ディナー 18:00~21:30 (LO21:00)

休 / 水曜日・第2、4火曜日

テイクアウトも多数揃えています。

辛さの調節も可能ですのでお気軽にご相談ください。

味も見た目も大満足! 彩り豊かなプレートランチ



月替わりの
限定カレープレート(4種)
1600円(税込)

奥からキーマカレー、スープチキンカレー、カリフラワーとひよこ豆、冷製コンソージュの4種に数種類のほか、デザート、ドリンク付。



からあげ
750円(税込)

カレーとの相性もぴったりで、ビールのお供としても人気の一品。



チキンカレー
1100円(税込)

骨付き鶏モモ肉をしっかり煮込みほろほろの食感に。具材の旨味が詰まったコクのある味わいが人気。



水色食堂

住/ 福井市文京4丁目2-12 コジマビル1F
Tel. 0776-21-4688
営/ ランチ 11:00~15:00 ※売り切れ次第終了
ディナー 18:00~22:00(L.O.21:00)
休/ 日曜日

各種カレーのテイクアウトも可能です。
お気軽にご相談ください。



カウンター席のみの隠れ家的な雰囲気。1人でもグループでも気軽に楽しめます。



オーナー
寄田 裕文さん

今も日々修行中と考えながら、お客様の期待を越えられるよう、常に進化し続けるカレーを目指しています。



スパイスと香味野菜の相乗効果がクセになるオリジナルカレー



あいがいカレー3種
1500円(税込)

月替わりの4種類の中から選べるあいがいカレー。写真はシン・サバキマカレー、チキンキマカレー、アイリッシュ牛すじカレー。

福井市
水色食堂

究極を求めて進化し続けるオリジナルカレー

カレーに特化した粋な食堂としてファンを増やし、今年で10周年を迎えた水色食堂。写真映える鮮やかな色使いもポイントのひとつで、女性客を中心に人気を得ています。

特徴は、インドカレーをベースに、約15種類のスパイスを使い分け、香味野菜やトマト、コナツツなどの旨味と酸味、甘味が凝縮したベースに仕上げています。常にお客様の声に耳を傾けながら素材の味を大切に、無添加にこだわった身体にも食材にもやさしいカレーとスパイスのマッチングを存分に楽しませてくれます。



クラフトコーラ
500円(税込)
添加物を使わず手作りのため、スパイスや柑橘の香りがカレーとの相性ぴったり。



あいがけ
1350円(税込)

4種類の日替わりカレーの中から、好きな2種類をチョイス。

ビリヤニ
1350円(税込)

最高級のバスマティライズを使用したスパイスと肉の炊き込みご飯で、水曜日夜の限定メニュー。

スパイスタリテマスカ?

住 / 福井市二の宮2-4-15
tel / 080-3749-0753
営 / ランチ 11:30~14:30
ディナー 18:00~21:00 ※水・土のみ
休 / 月曜日・火曜日

店舗でのテイクアウトのほか、ネットショップでの通信販売も行っています。



明るいカフェのような雰囲気の店内。テイクアウト用の冷凍カレーや各種スパイスの販売コーナーも。

福井市 スパイスタリテマスカ?

気軽にインドを堪能できる本格スパイスカレー

インド料理に魅せられたオーナーが、独学でオリジナルのカレーを追求し2年前に開店。カフェのような気軽な雰囲気、女性客をはじめカレー好きが集う店として評判となっています。ポイント、現地の人が食べても美味しいと感じるような、本場の味を大切にしていること、日替わりカレーは種類も豊富で、毎日食べても飽きることなく味の変化を楽しむことができます。また、1歳児から食べられるメニューもあるため家族連れにもおすすめ。店名の通り、スパイスのパワーで夏の疲れを吹き飛ばしてくれます。



カウンター席も充実しており、お一人様でも気兼ねなく立ち寄って楽しめます。



オーナー
奥田 伸次さん

本場のスパイスカレーを福井の人たちに味わってもらい、スパイスの奥深さを感じていただけたらと思っています。

3種盛り 1450円(税込)

日替わりで提供される4種類の中から選べる盛り合わせで、写真はチキンマカレー、パキスタンチキンカレー、チェディナードチキンカレー。

一度に3種類の味が楽しめる日替わりの選べるカレー





食感や味の違いが楽しい本格3種カレーの盛り合わせ



塩チキンカレー

スパイスと塩で味を調えた、南インドスタイルのさっぱりとしたカレー。



和風豚キーマ

きのことタネノコ、レンコンがごろっと入った、出汁を効かせた豚ひき肉のカレー。

本日の日替わり カレー3種
1500円(税込)

写真は、グリーンカレー、和風豚キーマ、塩チキンカレー。ご飯はカレーとの相性を考え、タイ米と日本米をブレンドしたものを提供している。



隣接するギャラリースペースでは、今、「古道具・器きりゅう」さんの古丸骨焼を展示・販売中。



店主
山内 祥史さん

自給自足の生活や、インド・アジアの環境に興味を持ったことからカレー作りを始めた。今日も無理せず、お店で自由な時間を過ごしてください。

福井市／リヴィンフォーグリーン
Livin' for green

カレーと自由な空間を堪能できる店

自宅にいるような気の張らない落ち着いた雰囲気、若い世代の女性を中心に常連客も多いリヴィンフォーグリーン。以前からカフェ＆喫茶として長く営業してきたお店を先代から引き継いだオーナーの息子さんが、カレーを中心とした店舗として2年前にオープンさせました。

カレーの特徴は、インドカレーをベースに、季節の野菜をふんだんに取り入れた幅広い年代に好まれる味に仕上げていること。約10種類のレパートリーの中から日替わりの3種類を提供しており、その日ならではの組み合わせも楽しみのひとつ。小さなお子様連れの客も多く、美味しいカレーとゆつたりとした時間の流れる空間で、思い思いのひと時を過ごすことができます。



Livin' for green

住／福井市中央1-17-1 アップルビル2F
TEL／0776-25-5005
営／平日 11:30～20:00(L.O19:30)
土日祝 11:30～15:00(L.O14:30)
※売り切れ次第終了

休／火曜日・水曜日

テイクアウト可。日替わりのメニューはインスタグラムをご覧ください。