

◆大きな肉団子がゴロゴロ入った新商品「かしみーる」

当店イチオシの定番メニューである「とりカリ」と同じベースのスープに、鶏と豚の合挽き肉の旨みが凝縮した大きな肉団子が3つ入っています。肉団子ならではの食べ心地と食べやすさ、お腹にたまる満足感、まさにいいとこ取り。価格はごはん中サイズ¥990(税込)、ごはん小サイズ¥950(税込)とリーズナブルな価格で堪能できる食べ応え抜群の商品です。



新商品 かしみーる

◆スープが決め手。他店では味わえないこだわりの味。

当店が提供する薬膳スープカレーは、健康維持・増進のために研究を重ねて開発されたメニューで、体によい45種類のスパイスを実から挽き使用しています。市販品のルーや加工された調味料を一切使わずに、全て天然素材を使用。さらりとした舌触りでありながらコクがあり、甘みと辛みのバランスが取れた奇跡の味は、スパイスを掛け合わせることで作り出しています。他店では味わえないオリジナルのスープの味を是非ご堪能ください。



こだわりのスープ



とりカリ
¥1,400(税込)

◆伊豆長岡の土地だからこそできるメニューへの挑戦。地域に寄り添ったお店作り。

引き継いだレシピの中で、伊豆長岡の土地や特産品を生かせるメニューを拡充させながら、今後も「アジャントインドカリ店」のスープカレーの変わらぬ味を提供し続けます。当社が伊豆長岡を訪れるきっかけとなり地域に貢献していく、そして地域が発展することで当店の認知度も拡大していく、地域と共に成長できるお店を目指し挑戦していきます。

◆アジャнтаインドカリ店 伊豆長岡

場所：静岡県伊豆の国市古奈 1179 弘法の湯 本店の隣

営業時間：11：00～15：00（LO14：30）

定休日：月曜日・火曜日（定休日が祝日の場合翌平日が休み）

席数：27 席 駐車場：50 台

HP: <https://ajanta-curry.com/>



やさいかり
¥1,600（税込）



えびかり
¥1,600（税込）



とりやさいかり
¥1,900（税込）

◆弘法の湯 本店

場所：静岡県伊豆の国市古奈 1179

アクセス：伊豆長岡駅より車かタクシーで5分。

日帰り営業時間：8:00～22:00（最終受付 21:00）

宿泊チェックイン時間：15:00

TEL：055-948-2617

HP：<https://koubounoyu.jp/honten/index.html>

Instagram：@koubounoyu_honten



薬石露天風呂

【有限会社弘法の湯について】

薬石ともいわれる秋田県玉川温泉の特別天然記念物「北投石」と、世界的に有名なオーストリアの温泉保養地である「バドガシュタインの鉱石」を使用した温浴施設として、15年以上前から伊豆長岡温泉地域で温泉旅館を運営。現在「弘法の湯 本店」「弘法の湯 長岡店」「伊古奈荘」の3つの温浴施設を展開する他、食堂も展開。

【会社概要】

社名：有限会社弘法の湯 取締役：内宮 則一

所在地：静岡県伊豆の国市古奈

設立：1996年5月 従業員数：21名

TEL：055-948-2617 ホームページ：<https://koubounoyu.jp/>

【本件に関するお問い合わせ】

有限会社弘法の湯 担当：内宮 瑞季

TEL：03-3689-0555 Mail：m-uchimiya@innerspace.co.jp