

素材には
つづきがある。



万代シティの真ん中で
ほっと一息つける場所、マテリアルカフェ。
国産小麦と平飼卵を使用したふわしゅわスフレパンケーキに、
厳選したスパイスで作上げたグルテンフリーカレー。

畑や山や海でとれた新鮮な素材は、
そのままではわたしたちの栄養にはなりません。
こだわりの素材を生かし、こだわりの一皿に仕上げる。
おいしいものを食べるしあわせこそが
からだと心の栄養になるのです。

Fresh ingredients are packed with nutrients, which can help enhance overall health.
They provide your body with essential nutrients that can promote overall well-being.
If you're looking for a cafe restaurant that prioritizes fresh ingredients, visit Material Cafe in Bandai, Niigata City.
The happiness of eating delicious food nourishes both your body and mind.



PANCAKES

国産小麦を100%使用したマテリアルカフェのパンケーキ。1枚1枚丁寧に焼き上げます。



プレーンパンケーキ Plain Pancakes

1番人気のプレーンパンケーキ。
ホイップクリームと自家製のハニークリームバター、蜂蜜と一緒に。

| | | |
|------|--------|--------|
| ダブル | Double | ¥960 |
| トリプル | Triple | ¥1,070 |



MIX ベリーパンケーキ Mixed Berry Pancakes

4種の自家製ベリーソースは程よい酸味があり、優しい甘みのホイップクリームと相性抜群です。

| | | |
|------|--------|--------|
| ダブル | Double | ¥1,070 |
| トリプル | Triple | ¥1,290 |



チョコバナナパンケーキ Chocolate Banana Pancakes with Almonds and Walnuts

濃厚なチョコレートソースに熟したバナナと香ばしいナッツをトッピング。幅広いそうに大人気。

| | | |
|------|--------|--------|
| ダブル | Double | ¥1,070 |
| トリプル | Triple | ¥1,290 |

ティラミスパンケーキ マスカルポーネクリーム添え Tiramisu Pancakes with Mascarpone Cream

マスカルポーネクリームとココアパウダー、仕上げにエスプレッソをかける甘さ控えめの大人なティラミス。

ダブル Double ¥1,180
トリプル Triple ¥1,400



宇治抹茶パンケーキ 抹茶アイスクリーム添え Matcha Pancakes with Matcha Ice Cream

京都・宇治抹茶 100% 使用の濃厚な抹茶ソースに抹茶アイスと自家製黒蜜あんことホイップクリームをトッピング。

ダブル Double ¥1,180
トリプル Triple ¥1,400



フレッシュフルーツ パンケーキ Mixed Fruit Pancakes

数種類の季節のフルーツを贅沢にトッピング。見た目も華やか。

ダブル Double ¥1,290
トリプル Triple ¥1,510



What's Achar?

アチャールについて

Achar is a spicy, tangy, and sweet condiment that's a staple in Indian cuisine.

メニューに記載されている「Achar (アチャール)」とは、さまざまな野菜をお酢やスパイスで味付けしたものです。カレーの種類によって添えられるアチャールは異なり、それぞれのカレーの味と合わさることで食材の五味（甘味・塩味・酸味・辛味・旨味）が複雑にブレンドされ、カレーの美味しさを最大限に引き出します。是非、「アチャールあり」でマテリアルのスパイスカレーをご堪能ください。



CURRY SINGLE

たっぷりトマトのバターチキンカレー Rich Tomato Butter Chicken Curry スープ付き

トマトの甘みが優しいマイルドなバターチキンカレーは
ごろっとしたチキンで食べ応えがあり辛みをおさえた
仕上がりなのでお子様にも人気です。

通常 without Achar ¥1,100

アチャール 2 種つき with Achar ¥1,250



鶏と高野豆腐のドライカレー Chicken and Koya Tofu Dry Curry スープ付き

鶏の旨みと和風出汁がベースのドライカレー。
タンパク質たっぷりの高野豆腐を合わせて
優しくヘルシーに。

通常 without Achar ¥1,100

アチャール 2 種つき with Achar ¥1,250



牛すじとマッシュルームの スパイシーカレー Beef Tendon and Mushrooms Spicy Curry スープ付き

牛すじ肉を数種のスパイスと煮込み、和牛の旨みと
コクを引き出しました。
唐辛子系の辛さを感じるカレーです。

通常 without Achar ¥1,100

アチャール 2 種つき with Achar ¥1,250





木の实と生姜のポークカレー Ginger and Wild Nut Pork Curry スープ付き

特製スパイスでジューシーに煮込んだポークと
たっぷりの生姜で身体の芯から温まり、
数種類の木の実の食感もアクセントに。

通常 without Achar ¥1,100

アチャール 2 種つき with Achar ¥1,250

鶏とキャベツの豆乳グリーンカレー Chicken and Cabbage Soy Milk Green Curry スープ付き

豆乳のまろやかさの中に鶏とキャベツの優しい旨み。
本場・タイを彷彿とさせるパクチーの香りと
ピリッと締めるスパイスの辛さはクセになります。

通常 Basic ¥1,150

パクチー増量 extra Cilantro ¥1,300



数量限定

海老とココナッツの トマトクリームカレー

Shrimp and Tomato Cream Curry

海老の頭を 10 時間かけてじっくり旨味を抽出。
スパイシーながらもココナッツとトマトの
甘みが混ざり合い、
海老の旨味が溢れるマイルドな仕上がりに。

通常 without Achar ¥1,450

アチャール 2 種つき with Achar ¥1,300

カレーでカラダ ととのえる。

We offer Gluten-free spice curry for health and beauty. Gluten-free has recently been attracting attention in Japan.



CUSTOMIZED CURRY 選べるカレー

- ① たっぶりトマトのバターチキン
- ② 鶏と高野豆腐のドライカレー
- ③ 牛すじとマッシュルームのカレー
- ④ 木の实と生姜のポークカレー
- ⑤ 鶏とキャベツの豆乳グリーンカレー



2種類選べる ハーフ&ハーフ Two variations

*Choose two curries from the five varieties above.

好きなカレーを2種類選んで組み合わせOK。
お勧めはアチャール（野菜のピクルスや付け合わせ）
トッピングで様々な味がお楽しみいただけます。

通常 without Achar ¥1,200

4種のアチャールつき with Achar ¥1,400



3種類選べる トリプル Three variations

*Choose three curries from the five varieties above.

好きなカレーを3種類選んで組み合わせOKの
『トリプル』は、
カレーの五味（甘、塩、酸、苦、旨）を、奥深く
味わうことができます。

通常 without Achar ¥1,300

6種のアチャールつき with Achar ¥1,580

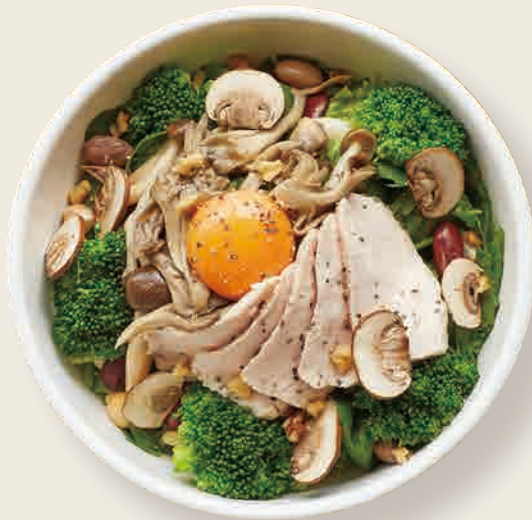
MIX プレート

Mix Plate

カレーもパンケーキも
どちらも食べたい！を叶えるプレート。
シングルカレー1種類に
プレーンパンケーキとサラダ・鶏ハム
アチャール2種・スープつき。

*Choose a curry from
the following: Butter Chicken Curry,
Dry Curry, Pork Curry, Spicy Curry,
Green Curry,

¥1,300



鶏ハムとキノコのパワーサラダ

Power Salad

スープ付き

低温調理された鶏ハムに、ブロッコリー、キノコ、
卵黄、ナッツなどが入った、一皿でお腹いっぱいになる
栄養満点のサラダです。
食物繊維やビタミン、ミネラルも豊富です。

Salad with chicken ham and mushrooms

¥1,250

お食事メニューに付けられるおすすめセット

Combo
+¥420

きゅうりとコーンのミニサラダ
& ドリンク1杯
Mini-Salad and Drink

¥420



セットドリンクメニュー から
おひとつお選びください

コーヒー Coffee / 紅茶 Earl Gray Tea
ジャスミン茶 Jasmine Tea
烏龍茶 Oolong Tea
五穀茶 Five-Grain Tea
オレンジジュース Orange Juice
グレープフルーツジュース Grapefruit Juice

TOPPING

トッピングメニューはお料理またはドリンクと一緒にご注文ください
Please order with food or drink.



低温調理 鶏ハム
Chicken Ham
¥150



黒毛和牛ミニハンバーグ
Mini-Hamburger Stake
¥330



あらびきソーセージ
Sausage
¥300



シューストリング
French Fries
¥330



ポムソテー
Pommes Sautées
¥330



季節のポテト
Seasonal Potato Fries
¥330

お好きなシーズニングを1つお選びください
Please select one seasoning.



① 有機ケチャップ
Organic Ketchup



② 卵不使用
ヴィーガンマヨ
Vegan Mayo



③ 韓国のりコンソメ
Korean Seaweed
Consommé



④ ケイジャンチリレモン
Cajun Chili Lemon



⑤ トリュフパルメザン
Truffle Parmesan

DRINKS

※You can add a drink for an extra price to your food order. ※All prices are tax included.

お料理とセットの場合 ¥ 200 / ドリンク単品の場合 ¥ 430

With Food ¥ 200 / On its own ¥ 430

| | |
|------------------------|-----------------------------------|
| ブレンドコーヒー (Hot / Iced) | Coffee (Hot / Iced) |
| アールグレイティー (Hot / Iced) | Earl Grey Tea (Hot / Iced) |
| ジャスミンティー (Hot / Iced) | Jasmine Tea (Hot / Iced) |
| 黒烏龍茶 (Hot / Iced) | Oolong Tea (Hot / Iced) |
| 五穀茶 (Hot / Iced) | Five-Grain Tea (Hot / Iced) |
| オレンジジュース | Orange Juice from concentrate |
| グレープフルーツジュース | Grapefruit Juice from concentrate |

お料理とセットの場合 ¥ 450 / ドリンク単品の場合 ¥ 550

With Food ¥ 450 / On its own ¥ 550

| | |
|-----------------------|-----------------------|
| 自家製レモネード (Hot / Iced) | Lemonade (Hot / Iced) |
| 自家製ジンジャーエール | Craft Ginger Ale |
| 自家製コーラ | Craft Coke |

お料理とセットの場合 ¥ 500 / ドリンク単品の場合 ¥ 600

With Food ¥ 500 / On its own ¥ 600

| | |
|--------------------|-------------------------|
| カフェラテ (Hot / Iced) | Café Latte (Hot / Iced) |
| 自家製レモンスカッシュ | Sparkling Lemonade |
| 自家製ノンアルコールモヒート | Non-alcoholic Mojito |

ALCOHOL

| | | |
|---------------------|----------------------|------|
| ハイネケン (瓶) 330ml | Heineken (bottled) | ¥660 |
| ヒューガルデン (瓶) 330ml | Hoegaarden (bottled) | ¥770 |

※ 表示価格は全て【税込み価格】となります ※All prices are tax included.



TO-GO MENU PANCAKES テイクアウト/パンケーキ



テイクアウト

プレーンパンケーキ
Plain Pancakes

Double ¥960 / Triple ¥1,070



テイクアウト

MIX ベリーパンケーキ
Mixed Berry Pancakes

Double ¥1,070 / Triple ¥1,290



テイクアウト

チョコバナナパンケーキ
Chocolate Banana Pancakes

Double ¥1,070 / Triple ¥1,290



テイクアウト

ティラミスパンケーキ
Tiramisu Pancakes

Double ¥1,180 / Triple ¥1,400



テイクアウト

No Image
写真準備中

宇治抹茶パンケーキ
Matcha Pancakes

Double ¥1,180 / Triple ¥1,400

TO-GO MENU CURRY/SALAD テイクアウト/カレー・サラダ



テイクアウト

たっぷりトマトのバターチキンカレー
Rich Tomato Butter Chicken Curry

通常 without Achar ¥1,100
アチャールつき with Achar ¥1,250



テイクアウト

鶏と高野豆腐のドライカレー
Chicken and Koya Tofu Dry Curry

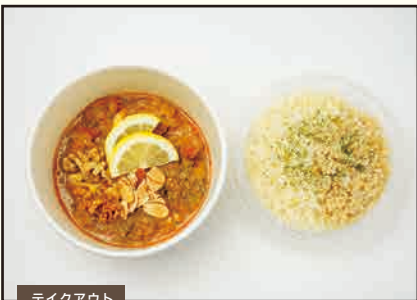
通常 without Achar ¥1,100
アチャールつき with Achar ¥1,250



テイクアウト

牛すじとマッシュルームのカレー 
Beef Tendon and Mushrooms Spicy Curry

通常 without Achar ¥1,100
アチャールつき with Achar ¥1,250



テイクアウト

木の実と生姜のポークカレー
Ginger and Wild Nut Pork Curry

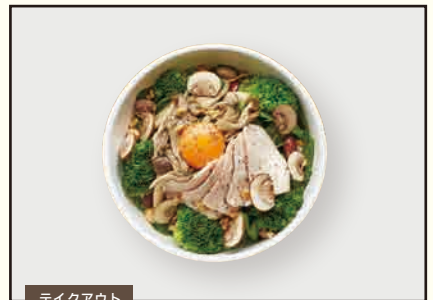
通常 without Achar ¥1,100
アチャールつき with Achar ¥1,250



テイクアウト

鶏とキャベツの豆乳グリーンカレー 
Chicken and Cabbage Soy Milk Green Curry

通常 without Achar ¥1,150
パクチー増量 with Achar ¥1,300



テイクアウト

鶏ハムとキノコのパワーサラダ
Power Salad with chicken ham and mushrooms

¥1,250
※ トッピングの生卵は卵のピクルスに変更可能です

French FRIES TAKE OUT

to GO

フライドポテト

Potato

みんな大好き！定番の細切りポテト



■ シューestring

French Fries
¥500(税込)

ヘルシー産の厚切りスライスポテト



■ ポムソテー

Pommes Sautées
¥500(税込)

旬のじゃがいもをフライドポテトに



■ 季節のポテト

Seasonal Potato Fries
¥500(税込)

選べるシーズニング / ソース

Please select one seasoning.



有機ケチャップ
Organic Ketchup



卵不使用
ヴィーガンマヨ
Vegan Mayo



韓国のりコンソメ
Korean Seaweed
Consommé



ケイジャンチリレモン
Cajun Chili Lemon



トリュフパルメザン
Truffle Parmesan

食事系フライドポテト

Poutine

おすすめ
RECOMMENDED



トリュフエッグ ¥800(税込)



プーティン ¥800(税込)

トリュフエッグ ¥900(税込)

Truffle Fries Topped
with Scrambled Eggs

バターたっぷりのスクランブルエッグと
トリュフが香るカリカリの揚げたてポテト

プーティン ¥900(税込)

Poutine

グレイビーソースとチェダーチーズソースを
トッピングした、食べ応えのあるカナダ料理。
クセになる美味しさで、ビールとの相性最高。