

HOT DOG

毎月"9"のつく日は、Chili parlor 9 の日。
ホットドッグが100 yen Off !!



FACTORY's whole wheat rolls
and original sausage
FACTORYの全粒粉ロールで作るホットドッグ

+ Cheddar cheese +60 yen
チェダーチーズのトッピング

Pochi Pork sausage 530 yen
"ポチ" 自家製ポークソーセージ

John Pork sausage + spicy tomato salsa 630 yen
"ジョン"
自家製ポークソーセージにハラペーニョとスパイストマトサルサ

Snoop Pork sausage + chili (Beef or Veggie) 630 yen
"スヌープ" 自家製ポークソーセージにお好みのチリ

Lucky 530 yen
Veggie dog, Hummus (chick pea paste), cucumber, tomato salsa
"ラッキー" ベジタリアンドッグ。
ひよこ豆のペーストにスパイストマトサルサとキュウリ

SALAD

Chopped salad with almond 550 yen
アーモンドドレッシングのチョップドサラダ

Beans salad 590 yen
お豆を使った季節のサラダ

BREAKFAST

8:00 - 11:00

Our special suggestion for your breakfast

Chili parlor 9 の朝食は、FACTORY のおいしい食パンをトーストで！
1種類をお選びください。



Mexican king avocado
and boiled egg served with
flax seed brown bread.
Fresh fruits juice,
hand drip coffee 750 yen

完熟特選アボカドと半熟ゆで卵、
亜麻ブラウンブレッド、
絞り立てフレッシュジュース、
ハンドドリップコーヒー



White bread toast
with black forest ham
and goda cheese.
Boiled egg and
super yummy jam,
hand drip coffee 750 yen

ブラックフォレストハムとゴーダチーズ、
半熟ゆで卵、自家製ジャム、
国産小麦の食パン、ハンドドリップコーヒー

SANDWICHES



Flax seed brown bread or white bread
亜麻ブラウンブレッドまたは、
国産小麦食パンのサンドイッチ

Avocado 390 yen
完熟特選アボカド

Egg salad 390 yen
卵サラダ

Ham & cheese 390 yen
ブラックフォレストハムとチーズ

Hummus 390 yen
ひよこ豆のペーストと野菜

DESSERT

Cookie 220 yen~
クッキー

Coffee jelly 360 yen
コーヒーゼリー

Caramel pudding 470 yen
ほろ苦キャラメルプリン

Muffin 210 yen
日替わりマフィン

Pound cake 210 yen
パウンドケーキ

Chili beans and
cheddar cheese on
flax seed brown bread
served with boiled egg
and fresh fruits juice,
hand drip coffee 750 yen

亜麻ブラウンブレッドにチリビーンズと
チェダーチーズをのせて焼いたトースト、
半熟ゆで卵、絞り立てフレッシュジュース、
ハンドドリップコーヒー



Hand drip coffee 350 yen
ハンドドリップコーヒー

Hot tea 350 yen
ホットティー




Fresh milk 250 yen
群馬県東毛酪農 パスチャライズドミルク

Muffin Ask!
焼きたてマフィン

OUR CHILI ...

Chili parlor 9 のチリは良質の豆とたっぷりの野菜をコトコト煮込んだ自家製です。油はオリーブオイルのみ、調味料は塩と少しのスパイスだけ。そんなに辛いので辛いのが好きな方はテーブルにあるハラペーニョやホットソースをお使いください。さっぱりコールスローと自家製ピカリリ(マスタード入りピクルス)も一緒にどうぞ。

CHILI BOWLS

Served with  or  or 
rice corn bread bread bowl

京都伏見の山田さんから届く無農薬の玄米ご飯またはパン(コーンブレッド or ブレッドボウル)がつけます。

Chili served with cheddar cheese or sour cream, fresh coriander, chipped onion.

チリの上には、とろ〜り溶けてコクを出すチェダーチーズか、酸味と濃厚さをプラスするサワークリームをお選び頂けます。タマネギのみじん切りと、コリアンダーの葉っぱも乗っています。苦手なものがある方は教えてください。

Standard beef chili S / 980 yen R / 1,100 yen

Chili served with cheddar cheese or sour cream, fresh coriander, chipped onion

オーストラリア産牧草飼育牛とうずら豆、たっぷり野菜のチリ

Vegetarian chili S / 880 yen R / 1,000 yen

Chili served with cheddar cheese or sour cream, fresh coriander, chipped onion

黒目豆と金時豆、季節の野菜たっぷりのチリ

Topping

-  **Avocado** 110 yen
完熟特選アボカド
熟れた濃厚なアボカドに、ライムと塩で少し味付け。
-  **Corn chip** 110 yen
コーンチップ
香ばしさと食感がアクセントに。
そのまま食べてもおいしい。
-  **Jalapeno** 60 yen
ハラペーニョ
辛いのが好きな方は是非。少しでも辛いです。
-  **Lime** 60 yen
カットライム
ぎゅっとひと絞り、すっきり爽やかに。
-  **Tomato salsa** 110 yen
スパイシートマトサルサ
フレッシュなトマトに辛さをプラスしました。
-  **Onsen egg** 110 yen
温泉卵
とろとろの卵が味をまるやかにします。
-  **Extra bread** 60 yen
追加パン 1piece

Chili with green bomb 1,200 yen

You can choose beef or vegetarian.
Chili with rice and heaped-up fresh herb salad

無農薬の玄米ご飯の上に、ビーフまたはベジのチリ+たっぷりのハーブサラダ(万能ネギ、かいわれ、大葉、セロリの葉、コリアンダー)、スパイシートマトサルサ、ライムがのったスペシャルチリ丼

Daily special bean bowl S / 980 yen R / 1,100 yen

Ask staff.
日替わりの豆料理

Chili parlor 9 's burrito 1,100 yen

Chili served with chicken, avocado, cheddar cheese, lime, tomato, rice

お好みのチリとチキン、アボカド、チェダーチーズ、ライム、スパイシートマトサルサ、ご飯を全粒粉トルティーヤで巻いたブリトー

OUR INGREDIENTS



Grass fed beef

チリパラlor 9では、牛本来の飼育法である放牧・牧草食のオーストラリア産グラスフェッドビーフの赤味の挽肉を使用しています。広い牧場でストレスなく健康に育った牧草牛は、穀物牛に比べ、固くて臭みがあると言われることもあります。栄養価が高く、良質なたんぱく質を多く含んでいます。



Pint bean

うずら豆は、いんげん豆の一種で、皮の模様がうずらの卵に似ていることに由来します。かわいらしい模様は煮えると消えてなくなってしまいます。古い歴史のある豆で、北海道の開拓が始まった明治時代に輸入され、札幌農学校で栽培が始まりました。皮もやわらかくチリにはもちろん、甘納豆や煮豆にしても美味しく食べる事ができます。

Standard Beef Chili は、これらと一緒に豆のゆで汁と野菜から出る水分でコトコト煮込みます。



Red kidney bean

主産地は北海道。中でも生産量が圧倒的に多いのがこの大正金時です。大粒できれいな赤い色をした日本在来種の豆。昭和初期に十勝の民間育種家によって発見され、大正村(今の帯広市内)で量産されたことからこの名前が付きしました。乾燥豆に戻すと、植物繊維が減るところが増えるという嬉しい特徴を持っています。



Black eyed pea

黒目豆は、アフリカ原産のささげの一種で、豆を多く食べる国ではとてもポピュラーな豆。アメリカでは「ホッピン・ジョン」という黒目豆の炊き込みご飯をお正月に食べます。will. i. am が率いる The Black Eyed Peas の名前はこの豆のことです。

Vegetarian Chili は、豆以外に、大豆ミートという挽肉風の乾燥大豆も入っています。これらをカロチンたっぷりの8種類の野菜とじっくり煮込みました。