

リニューアル 横須賀海自カレー 提供店舗ラインナップ

「横須賀海自カレー」は、海上自衛隊横須賀地方総監部の協力により、各艦艇等のカレーレシピを、地元店舗が忠実に再現したものです。

艦長等から認定を受けた“特別なカレー”です。

本事業は、2015年に事業を開始し、2025年で10周年を迎えます。

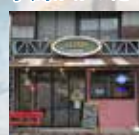
10周年という節目の年を迎えるにあたり、「横須賀海自カレー」をリニューアルしました。

リニューアルした19種類の個性豊かな「横須賀海自カレー」をぜひご堪能ください。

Grill and Cafe ALFRED 護衛艦もがみカレー



弱火でじっくりダシをとり、5種のスパイスとはちみつ、ヨーグルトで下味をつけた鶏肉にバターで焼き目をつける。ひと手間かかったバターチキンカレー!!



📍 本町2-4 1F
☎ 046-807-2420
🕒 11:00-23:00
📅 不定休

レストラン TSUNAMI 護衛艦くまのカレー



程良い辛味と深みのあるルーに香ばしく焼きあげた牛肉とズッキーニ、パプリカの彩りを添えています。



📍 本町2-1-9 飯田ビル
☎ 046-827-1949
🕒 11:00-22:00 (L.O.21:00)
📅 1月1日

どぶ板食堂 PERRY 特務艇はしだてカレー



フンドボーと香味野菜の旨味、ミロワールのコク、繊細なスパイスで構成し、香ばしくソテーした牛肉とチーズトッピングがソースと調和する伝統の味。



📍 本町2-19 1F
☎ 046-807-5441
🕒 11:00-23:00
📅 不定休

HONCH SHELL 護衛艦おおなみカレー



アニメのボパイはハウレン草を食べて元気が出ます。おおなみ乗員もハウレン草と彩にトマトを添えたスパイスカレーを食べ任務に励んでいます。



📍 本町3-6
☎ 046-815-0583
🕒 15:00-24:00
🕒 土日祝 12:00-24:00 (L.O.22:00)
📅 不定休

横須賀ビール 護衛艦てるづきカレー



てるづきカレーは、とろとろ牛すじのコク、じっくり炒めた野菜の旨味、スパイスと隠し味が混ざり合い絶妙な「味」を演出する贅沢な特製カレーです。



📍 大滝町1-23
☎ 046-874-8588
🕒 11:00-15:00
🕒 17:00-22:00
🕒 土日祝 11:00-22:00
📅 水

MIKASA CAFE 護衛艦まやカレー



ソテーした玉ねぎの甘みとコンソメのコクが特徴のポークカレー。後から辛味ソースをかけて辛さを調整するのが「まやカレー」の伝統的な食べ方です。



📍 本町3-33-3
☎ 046-822-3857
🕒 9:00-18:00 (L.O.17:00)
📅 不定休

CHARA 護衛艦いずもカレー



いずものカレーは、旧海軍から受け継ぐ欧風カレー。3種の牛肉をそれぞれ炊き上げ、一晩炊いた鶏骨スープと合わせてベースにするプレミアムな一品です。



📍 本町1-2
☎ 046-821-1851
🕒 17:00-24:00 (L.O.23:30)
📅 なし

炭火焼タイガー 掃海艦ひらどカレー



野菜の甘みと牛すじの旨味を引き出すためにじっくり煮込み、7種類のスパイスを使用してしっかりと香りを感じるコクと旨味が際立つカレー。



📍 若松町2-7 三浦プラザビル 4F
☎ 046-821-4129
🕒 11:00-14:00 (水～土のみ)
📅 月

ご当地グルメ レストラン LAUNA **掃海母艦うらがカレー**

まるで母艦のような大きくゴロンゴロンとした具材感!船員の熱い心を表すようにスパイシーな味わい。一度食べたらやみつきになる香りと旨味で大満足!

本町 1-15-11
 ☎ 046-854-5688
 ⌚ 11:00-21:00 (L.O.20:00)
 📅 月、第1・3火

横須賀海軍カレー本舗 **潜水艦こくりゅうカレー**

トロトロに煮込んだ牛すじ肉にチーズとバターでコクを出したコクトロカレー。

若松町 1-11-8
 ☎ 046-829-1229
 ⌚ 11:00-16:00
 📅 土日祝 11:00-20:00
 📅 1月2日、1月3日

メルキュール 横須賀 **試験潜水艦たいげいカレー**

飴色になるまで炒めた玉ねぎとトマトをベースに、スパイスの芳醇な香りが重なり合う、シンプルながらも豊かな味わいのチキンカレーに仕上げました。ご賞味ください。

本町 3-27
 ☎ 046-821-1594
 ⌚ 11:30-14:30 (宴会は要予約)
 📅 なし

ウッドアイランド カレーレストラン **潜水艦たかしおカレー**

海老、いか、帆立などの海の幸をたっぷり使用。一口ごとに広がる魚介の旨みとスパイスの香りは、まるで海底を旅しているかのような贅沢な一皿です。

大滝町 1-4 (米海軍基地裏門横)
 ☎ 046-827-4790
 ⌚ 11:30-15:00
 📅 (食材完売による早めの提供終了あり)
 📅 火、水

TSUNAMI BOX **潜水艦せとしおカレー**

高タンパクでヘルシーな鶏肉を使用した深みのあるルーにバターで炒めたホウレン草とトロトロに溶かしたチーズをトッピングしております。

本町 2-5-4
 ☎ 046-828-5273
 ⌚ 11:00-22:00 (L.O.21:00)
 📅 1月1日

HONEY BEE **掃海艇ちちじまカレー**

玉ねぎを飴色になるまで炒めて甘みを引き出し、ルーに深みを加える。そこに各具材、香辛料が重なることにより刺激的で旨味のあるカレーに仕上げました。

本町 2-1 本町ビル 1階
 ☎ 046-825-9096
 ⌚ 11:30-21:00
 📅 なし

佐野天然温泉湯処のぼり雲 食事処 海山十題 **多用途支援艦えんしゅうカレー**

多彩なスパイスが効いた辛口キーマカレー。無水に近い状態で仕上げ、白桃缶やヨーグルトでコクと深み、まろやかさを加える。相性抜群の温玉を添えて。

佐野町 4-5
 ☎ 046-851-2617
 ⌚ 11:00-21:30 (L.O.21:00)
 📅 土日祝 11:00-22:00 (L.O.21:30)
 📅 不定休

YOKOSUKA SHELL **砕氷艦しらせカレー**

食欲をそそるスパイスの香りとひき肉の旨みが凝縮されたキーマカレー。一皿に彩られたグリル野菜と食べることで「食の幸せ」を実感できます。

本町 1-9
 ☎ 046-876-5467
 ⌚ 11:00-23:00 (L.O.22:00)
 📅 月、祝

チーズモック in すえひろ **試験艦あすかカレー**

炒めた肉と野菜の旨みを複数のスパイスとガラスープで煮込み、はちみつのだみとタバスコの刺激が重なり合う香り高いカレー。

安浦町 2-26
 ☎ 080-2344-8455
 ⌚ 11:00-19:00
 📅 月、土、日、祝、イベント出店の日

グリルとば 横須賀店 **横須賀教育隊カレー**

じっくり炒めた玉ねぎの甘みとソースのコク、煮崩れたじゃがいもが溶け込む深みのある旨み豊かなカレー。スパイスの香りと奥にある辛みが特徴です。

本町 2-1-12 コースカベイサイド ストアーズ 3階
 ☎ 046-854-4299
 ⌚ 11:00-22:00 (L.O.21:00)
 📅 なし

横須賀海軍カレー本舗 **横須賀基地業務隊カレー**

当隊のカレーは牛すじ肉や、生クリーム、バターを使用してコクを出し、フルーツチャツネでまろやかな甘味があることが、特徴です。

本町 2-1-12 コースカベイサイド ストアーズ 1階
 ☎ 046-874-7179
 ⌚ HPをご確認ください
 📅 コースカベイサイド ストアーズに準ずる

※本チラシは、各店舗から提供された情報をもとに作成しています。
 ※本チラシに掲載の写真はイメージです。
 ※商品価格など本チラシに記載以外の内容につきましては、各店舗に直接お問い合わせください。
 ※本チラシに掲載の情報は2025年11月現在のものであり、店舗情報等は変更になる場合があります。

発行



カレーの街よこすか事業者部会
 (事務局: 横須賀商工会議所内)
 電話番号: 046-823-0402(平日 9:00 ~ 17:00)



カレーの街よこすか推進委員会
 (事務局: 横須賀市文化スポーツ観光部観光課内)
 電話番号: 046-822-8294(平日 8:30 ~ 17:15)

カレーの街よこすか
公式サイト

