



「ナンも自慢です。カレーと同時に提供できるように、オーダーを受けてから焼いているので、熱々を味わってもらえます」と店長のラージさん。

センチュリーチキンスープ1280円。カボチャやナス、ニンジンなど野菜もたっぷり入ったスープカレーで、ラージさんイチオシのメニュー。プレーンナンはライスにすることもできる。



お得に楽しみたい欲張り派にお勧め

センチュリースペシャルセット

おたる
(小樽駅:センチュリー)



センチュリースペシャルセット1750円。インドネパールカレーを2種類選べて、ナン1種、サラダ、パインド、ライスに加えてタンドリーチキン、ソフトドリンクも付く。写真のカレーはバターチキン(手前右)とココナッツチキン(左)。ソフトドリンクは5種類から選べて、写真はラッシー。

駅まわり
味めぐり

NO.
186

北の
食探歩



「センチュリー」

小樽市東雲町2-1
☎0134-35-8649
営業時間:11:00~21:30
定休日:不定休
JR小樽駅から徒歩約11分
駐車場なし

「寿司屋通りにカレーの店？」と思う方も多いだろう。店長のアディカリ・ナマラジさんは、常連客から「ラージさん」と親しみを込めて呼ばれており、小樽に住むこと十年ほど。「小樽は暮らしやすく、大好きな街。寿司屋通りにカレーの店が一軒くらいあってもいいかなと決めました」と話す。以前はスープカレー店で働き、来日前はネパールやインドでも料理人としての経験があるというラージさん。「スパイスはインドやネパールのほか、日本産も使っています。うちのだけのオリジナルな味にしたいと、いろいろ研究して、インドネパールカレーは十種類、スープカレーは十六種類のスパイスを使った現在の味になりました」と。「辛さは四十

JR小樽駅から徒歩約十二分。小樽の観光スポットの一つ、通称「寿司屋通り」に、令和五年十月オープンのカレーの店「センチュリー」。ネパール出身の店長が提供するスパイシーなおいしさが、多くの人を魅了している。

鶏ガラスープにオリジナルスパイスのスープカレーも絶品

番まであり、好みの辛さに調整できます。通常は二番か三番、辛さに強い方は十番〜三十番がおすすめです。

ナンは焼き立てを味わってもらうために、注文を受けてから一枚一枚焼くのも、ラージさんのこだわり。通常はプレーンナンだが、プラス三百五十円でガーリックやチーズごまなどのナンに変更可能。珍しいチョコレート入りナンや、ライスをサフランライスにすることも可能。

店がある寿司屋通りとは、国道五号線と小樽運河沿いを走る臨港線を結ぶ通りの通称。周辺には観光スポットがいろいろ。スパイシーなカレーを楽しみ、小樽の街を満喫してほしい。



文／上杉規子 写真／本田 光
・表記の金額は全て税込みです。
・記事の内容、表示金額は
2025年7月7日時点のものです。

RIDE & DINE

“Century”

Shinonome-cho 2-1, Otaru
About 11 minutes on foot
from JR Otaru Station
☎0134-35-8649
Hours: 11:00 - 21:30
Closed: Irregular days off
No parking available

For those who want to enjoy as much as possible at a low cost.

Century Special Set (Otaru Station: Century)

Superb soup curry made with a chicken broth and original spices.

Century is a curry restaurant located along Sushiya-dori Avenue, about an 11-minute walk from JR Otaru Station. Opened in October 2023 by Nepalese owner Adhikari Namaraj, the restaurant specializes in Indian, Nepalese, and soup curries made with spices from Japan, India, and Nepal. Spice levels range up to level 40, and most foreigners who enjoy spicy food typically choosing between level 10 and level 30. The naan bread served here is baked upon order, which means it is piping hot and delicious. Most dishes include plain naan, but for an additional ¥350, you can upgrade to garlic, cheese, sesame or chocolate naan, or replace plain rice with saffron rice.

车站周边美食选

“Century”

小樽市東雲町2-1
从JR小樽站步行约 11 分钟
☎0134-35-8649
营业时间: 11:00~21:30
休息日: 不定休
无停车场

推荐给想吃得超值又丰盛的您！

Century 特别套餐 (小樽车站: Century)

使用鸡骨高汤与原创香料熬煮的汤咖喱也是一大绝品！

从JR小樽站步行约 11 分钟，位于寿司屋通上的咖喱专门店「Century」，是由来自尼泊尔的阿戴卡里·纳玛拉吉先生于2023年10月开设的。店内融合印度、尼泊尔与日本的香料，提供印度咖喱、尼泊尔咖喱以及汤咖喱。辣度最高可达40级，据说特别能吃辣的外国客人多半会选择第10到30级。现点现烤的烤饼热腾腾上桌，香气扑鼻；一般套餐都会附赠这样的原味烤饼。只需加价350日元，即可升级为蒜味、奶酪、芝麻或巧克力口味的烤饼，亦可选择将白饭升级为藏红花饭。

車站周邊美食選

“Century”

小樽市東雲町2-1
从 JR 小樽站步行约 11 分钟
☎0134-35-8649
營業時間: 11:00~21:30
公休日: 不定休
無停車場

推薦給想吃得超值又豐盛的您！

Century 特别套餐 (小樽車站: Century)

使用雞骨高湯與原創香料熬煮的湯咖喱也是一大絕品！

從JR小樽站步行約 11 分鐘，位於壽司屋通上的咖喱專賣店「Century」，是由來自尼泊爾的阿戴卡里·納瑪拉吉先生於 2023 年 10 月開設的餐廳。店內結合來自印度、尼泊爾與日本的香料，提供印度與尼泊爾風味的咖喱與湯咖喱。辣度最高可達40級，據說特別能吃辣的外國客人多半會選擇第 10到30級。現點現烤的烤餅熱騰騰上桌，香氣撲鼻；一般套餐附的是原味烤餅。只需加價350日圓，即可更換為大蒜、起司、芝麻或巧克力口味的烤餅，亦可選擇將白飯升級為番紅花飯！

역주변의맛집

“Century”

오타루시 시노노메초 2-1
JR오타루역에서 도보로 약 11분
☎0134-35-8649
영업시간: 11:00~21:30
정기휴일: 부정기 휴일
주차장 없음

알뜰하게 다양한 요리를 즐기고 싶은 분께 추천

Century 스페셜 세트 (오타루역: Century)

담백 육수에 오리지널 향신료를 더한 수프카레도 일품

JR오타루역에서 도보로 약 11분. 스시아도리에 자리한 카레 전문점 ‘Century’는 네팔 출신의 아디카리 나마라즈 씨가 2023년 10월에 오픈한 가게입니다. 인도와 네팔뿐만 아니라 일본산 향신료도 사용하여 인도·네팔식 카레와 수프카레를 제공합니다. 매운맛은 40단계까지 있으며, 매운맛에 강한 외국인 손님들은 10~30단계를 선호한다고 합니다. 주문을 받은 후에 바로 구워내는 난도 따뜻하고 맛있으며, 일반 메뉴에는 플레인 난이 포함되어 있습니다. 각 메뉴에 350엔을 추가로 지불하면 마늘, 치즈, 참깨, 초콜릿 난으로 변경하거나, 밥을 사프란 라이스로 바꾸는 것도 가능합니다.