オランダ屋フェスティバル

3種味のビーフ料理と秋の彩り ビーフ三味コース

提供期間
2022/10/17月 ~11/30水

季節のデザート
単品￥580 税込

ビーフ三味コース
～3種味のビーフ料理と秋の彩り～

- 秋の味覚とおもてなし 前菜5種盛り
- あさりのクラムチャウダー
- りんごとポテトのハニーマスタードサラダ
- 3種味のビーフ料理 ステーキ＆ミラネサ＆粗挽きバーグ
- ローストビーフとサーモンの洋風手毬寿司
- 渋皮栗のミニマロンパフェ

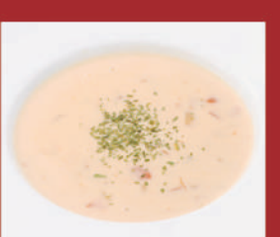
焼き立てパン食べ放題とコーヒー付き
1名様 ￥3,480 税込

単品メニュー

［3種味のビーフ料理］
ステーキ&ミラネサ&粗挽きバーグ
～キノコのマリネ添え～ ￥1,780 税込

ローストビーフとサーモンの
洋風手毬寿司～バルサミコソース～ ￥580 税込

りんごとポテトの
ハニーマスタードサラダ ￥480 税込



あさりの
クラムチャウダー ￥480 税込

秋の味覚とおもてなし
前菜5種盛り ￥580 税込

提供時間：月・火・水・木・日〔17:30～20:30〕 金・土・祝前日〔17:30～21:30〕

※表示価格には税金10%が含まれております。 ※メニューは仕入れ状況や季節により変更します。 ※画像はイメージです。

「オランダ屋」を気軽に楽しむ

よる夜ランチメニュー

夜でもお得に楽しめる
ランチみたいなセットメニュー

提供時間 17:30〜

前菜5種 ＋ 農園サラダ ＋ メイン ＋ パン or ライス ＋ ドリンク ＋ デザート

期間限定フェア夜ランチ

世界の三大珍味
キャビア／フォアグラ／トリュフが入った
豪華ビーフハンバーグ

今月のシェフおすすめメニュー
絶品！世界の三大珍味が入った
贅沢尽くしの100%ビーフハンバーグ
デザートに自家製ケーキ付き

2,290yen

Chef's Special

ごちそう夜ランチ

大海老フライ・ハンバーグ・ミニグラタン

※ごちそう夜ランチは自家製ケーキのご提供になります。

2,190yen

ORANDA-YA のお子様ランチ　*1,200yen*

※年齢制限はございません。
※パンの食べ放題、サラダ、ドリンクはついておりません。オプションにてお選びください。
※デザートはミニパンケーキのご提供になります。

オプション　バナナキャロットミルク／ミニコーヒー　各 ＋120 yen
オプション　パン食べ放題セット　1名様 ＋220 yen

※表示価格には税金10%が含まれております。 ※メニューは仕入れ状況や季節により変更します。 ※画像はイメージです。

大海老とカラスカレイ&イカフライ
〜キッシュと自家製タルタルソース添え〜

1,980yen

ごろっとお肉と秋の味覚
芋栗南京のビーフシチュー

2,080yen

ローストビーフとキノコの
和風ソーススパゲティ
〜西洋わさび添え〜

1,880yen

コーヒー ・ 紅茶 ・ ウーロン茶 ・ ミルク

セットのドリンクをお選びください

管理栄養士が考えたお子様ランチ　*500yen*

※6歳未満のお子様に限らせていただきます。
※パンの食べ放題、サラダ、ドリンクはついておりません。オプションにてお選びください。
※デザートはミニパンケーキのご提供になります。

オプション バナナキャロットミルク　各 ＋120 yen
オプション パン食べ放題セット　1名様 ＋220 yen

※表示価格には税金10%が含まれております。 ※メニューは仕入れ状況や季節により変更します。 ※画像はイメージです。

ora012210

栗

季節の味覚
マロンフェア

提供期間：10/17（月）～11/30（水）

Pancake

自家製和栗クリームの
モンブランパンケーキ

¥1,280 税込

旬の国産和栗をなめらかに
仕上げた自家製和栗クリーム
の季節限定パンケーキ♥

Parfait

自家製和栗クリームの
モンブランパフェ

¥1,280 税込

国産和栗のなめらかクリームを
たっぷりつかった贅沢パフェ

渋皮栗のモンブラン
¥580 税込

渋皮栗タルト
¥530 税込

渋皮栗のショートケーキ
¥500 税込

ガトーバスクマロン
¥450 税込

MARON FAIR

※表示価格には税金10%が含まれております。 ※メニューは仕入れ状況や季節により変更します。 ※画像はイメージです。

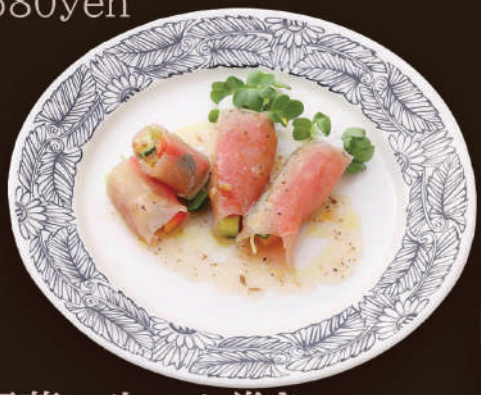
アラカルトメニュー
a la carte menu

前菜5種盛り合わせ
季節の食材を使用した盛り合わせ　詳しくはスタッフにお尋ねください
630yen

シャリアピン ローストビーフ
自家製ローストビーフと玉ねぎと赤ワインの風味豊かなソース
580yen

はちみつ×チーズの黄金コンビ！

4種のチーズ盛り合わせ
そのまま食べてもおいしい、
香ばしい自家製バゲットとはちみつ付き
780yen



野菜の生ハム巻き
野菜をたっぷり使用
お酒のおつまみとしても、
ちょっとしたサラダとしてもおすすめ
290yen

生ハム盛り合わせ
エキストラバージンオリーブオイルが
生ハムの旨みを支える、シンプルながら味わい深い一品
290yen

グレープフルーツと スモークサーモンのマリネ
爽やかなグレープフルーツで後味さっぱり、ほのかな苦みがくせになる
380yen

チキポテバスケット
揚げたて鶏唐揚げと
フライドポテトの王道の組み合わせ
580yen

-オプション-
ハニーマスタードソース
+50yen

スモークサーモンの クリームロール
スモークサーモンとクリームチーズ、
ハニーマスタードソースの濃厚さ
380yen

季節の 農園直送サラダ
契約農家直送の新鮮な季節野菜と
生ハム、モッツァレラチーズ、ナッツを
使った季節限定サラダ

ドレッシングをお選びください
焙煎胡麻 / イタリアン / ノンオイル 青じそ / ノンオイル 香味和風

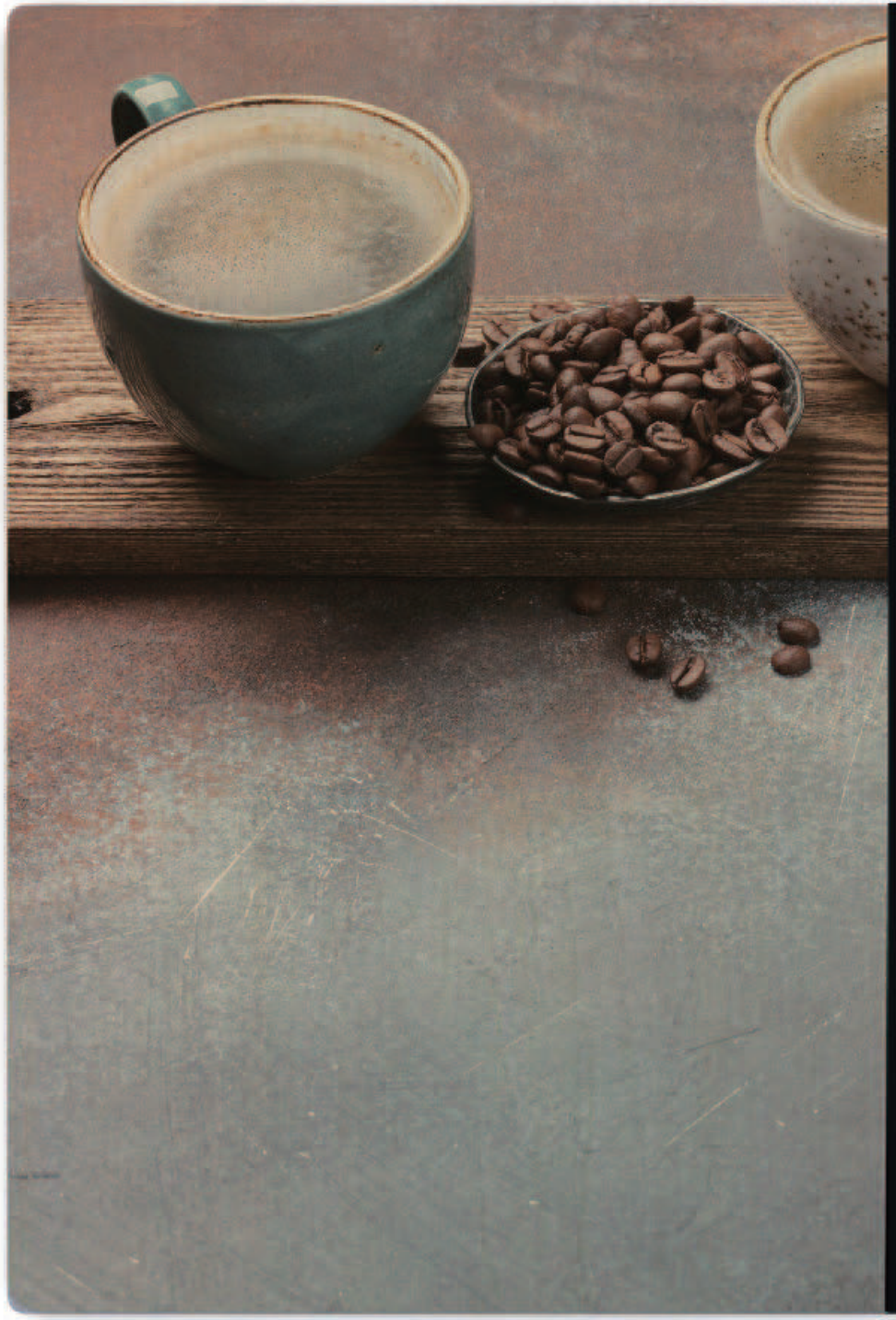
840yen（パン付き）

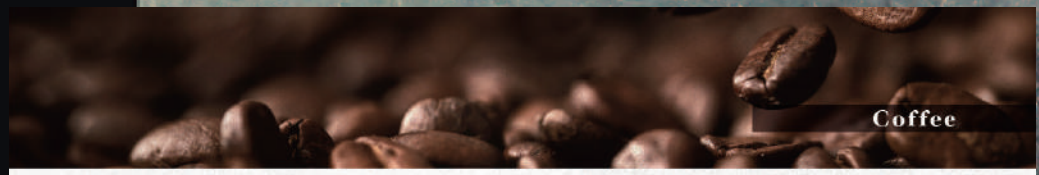
オニオンリング
タマネギに衣をまぶして
カラッと揚げたサックサクの
オニオンフライ

-オプション-
ハニーマスタードソース
+50yen

480yen

※表示価格には税金10%が含まれております。 ※メニューは仕入れ状況や季節により変更します。 ※画像はイメージです。

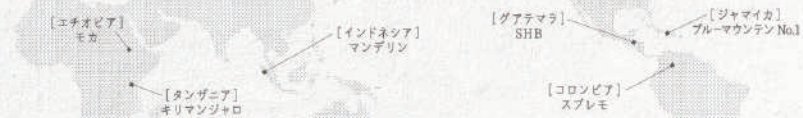




エアロプレス　Aeropress

世界の珈琲をエアロプレスでドリップ

空気圧でドリップする「エアロプレス」は珈琲に含まれる成分が
余すことなく抽出されるため豆本来のしっかりとした味わいを楽しめます。
焙煎所ならではの豊富な種類を取り揃えました。



[グアテマラ] SHB ——— 680yen
Guatemala SHB
甘い香りにすっきりとした酸味が特徴

[コロンビア] スプレモ ——— 740yen
Colombia Supremo
なめらかな甘みと酸味に芳醇なコク

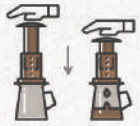
[エチオピア] モカ ——— 720yen
Ethiopia Mocha
フルーティな香りと独特の柔らかな酸味

[ジャマイカ] ブルーマウンテン No.1 ストレート ——— 1,300yen
Jamaica Blue Mountain No.1 Straight
風味と香り、酸味、コクのバランスがとれた最高級珈琲

[ジャマイカ] ブルーマウンテン No.1 ブレンド ——— 900yen
Jamaica Blue Mountain No.1 Blend
特徴を生かし厳選に配合された最高級ブレンド

[タンザニア] キリマンジャロ ——— 680yen
Tanzania Kilimanjaro
芳醇な香りにしっかりとした酸味とコク

[インドネシア] マンデリン ——— 690yen
Indonesia Mandheling
苦味とコク、スパイシーで独特のフレーバー



エアロプレスの特徴

エアロプレスとは、いままでにない香りと味を引き出せる新しい抽出方法です。
圧力をかけながら短時間で抽出することにより、フレンチプレスと比べると珈琲豆の
持ち味をより引き出すことができます。
珈琲豆が持つ味わいをより感じたいときはエアロプレスがおすすめです。

※表示価格には税金10%が含まれております。 ※メニューは仕入れ状況や季節により変更します。 ※画像はイメージです。

Coffee

Coffee

ドリップコーヒー　Drip Coffee

自家焙煎のオリジナルブレンド珈琲

オランダ屋セレクトブレンド
Oranda-ya Select Blend Coffee

自信をもっておすすめする味わい
厳選した珈琲豆をセレクトし
最もおすすめしたい豆をバランスよく配合した
オリジナルのブレンドコーヒー

530yen
おかわり + 120yen

珈琲専門店のアイスコーヒー
Iced Coffee

清涼感のある苦味とまろやかなコク
じっくりと焙煎した深煎り豆を使用。
すっきりとした苦味と香ばしく味わい深い
専門店のアイスコーヒー

530yen
おかわり + 120yen

アメリカンコーヒー
Weak Coffee

ソフトな味と香りのアメリカンブレンド
厳選豆をミディアムローストした
軽い口当たりの中に広がる香りのブレンド

530yen
おかわり + 120yen

※表示価格には税金10%が含まれております。 ※メニューは仕入れ状況や季節により変更します。 ※画像はイメージです。

イタリアンコーヒー　Italian Coffee

濃厚な風味とコクのエスプレッソ珈琲

エスプレッソ（シングル） Espresso Single — hot 580yen

エスプレッソ（ダブル） Espresso Double — hot 780yen
短時間で一気に抽出するエスプレッソは、豆の雑味成分が溶け出さず
旨みが凝縮した濃厚なアロマを楽しめます

カフェ・カプチーノ Cafe Cappuccino — hot/ice 580yen
エスプレッソとフォームドミルクをあわせて
コクのあるコーヒーにシナモンの風味がよく合います

カフェ・ラテ Cafe Latte — hot/ice 580yen
エスプレッソにフォームドミルクをたっぷり注いだ
コーヒーが苦手な方にも飲みやすいミルクコーヒーです

カフェ・モカ Cafe Mocha — hot 630yen
チョコレートにエスプレッソとミルクを合わせて
ふわふわのホイップをトッピング

フレーバーラテ　Flavor Latte

フレーバーを楽しむアレンジ珈琲

キャラメル・ラテ Caramel Latte — hot/ice 600yen

ヘーゼルナッツ・ラテ Hazelnut Latte — hot/ice 600yen

アイリッシュ・ラテ Irish Latte — hot/ice 600yen

アーモンド・ラテ Almond Latte — hot/ice 600yen

チョコレート・ラテ Chocolate Latte — hot/ice 600yen

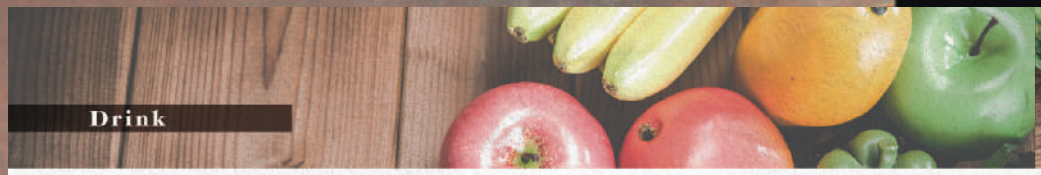
豆乳ラテ Soy Latte — hot/ice 600yen

抹茶ラテ（珈琲不使用） Greentea Latte — hot/ice 640yen

ほうじ茶ラテ（珈琲不使用） Hojicha Latte — hot/ice 640yen

チャイラテ（珈琲不使用） Chai Latte — hot 600yen

※表示価格には税金10%が含まれております。 ※メニューは仕入れ状況や季節により変更します。 ※画像はイメージです。



フレッシュフルーツジュース　Fresh Fruit Juice

搾りたて果実100% 美味しさまるごと独り占め！

生搾り果実 100%
FRESH-SQUEEZED

パイナップルジュース Pineapple Juice ―― 720yen
オレンジジュース Orange Juice ―― 720yen
ピンクグレープフルーツジュース Pink Grapefruit Juice ―― 720yen

フルーツジュース　Fruit Juice

爽やかなフルーツ果汁の厳選ドリンク

オランダ屋自家製 ミックスジュース Mixed Juice ―― 680yen
創業50年の伝統レシピで愛されるオリジナルミックスジュースは
濃厚な甘みがくせになる昔ながらの喫茶店の味です

トロピカル マンゴージュース Mango Juice ―― 600yen
香り豊かな りんごジュース Apple Juice ―― 600yen
信州塩尻産 ぶどうジュース Grape Juice ―― 600yen

※表示価格には税金10%が含まれております。 ※メニューは仕入れ状況や季節により変更します。 ※画像はイメージです。

スムージー　Smoothie

フルーツと野菜のフローズンドリンク

グリーンスムージー（ほうれん草、バナナ、ヨーグルト）Green Smoothie ―― 680yen
肌の老化を防ぐ鉄分とビタミンCが豊富なほうれん草に、カリウムを含んだバナナでクリアな美肌へ

ダブルベリースムージー（ブルーベリー、ストロベリー、ヨーグルト）Double Berry Smoothie ―― 680yen
目の健康維持に役立つ栄養素アントシアニンと強い抗酸化作用を持つビタミンEで輝く瞳に

珈琲スムージー（コーヒー、りんご、バナナ、ヨーグルト）Coffee Smoothie ―― 680yen
ポリフェノールが豊富に含まれるコーヒーとりんごでリラックスや疲労回復の相乗効果が期待

※生乳100%の高品質なヨーグルトを使用しています。

オプション　シンプルスムージー　各種 + 100yen
※追加料金+100円でフルーツと野菜だけのシンプルスムージーへ変更できます。

豆乳ドリンク　Soymilk

豆乳を使ったヘルシードリンク

豆乳ラテ Soy Milk Latte ―― hot/ice 600yen
豆乳ココア Soy Milk Cocoa ―― hot/ice 620yen
豆乳アーモンドオーレ Soy Milk Almond Ole ―― hot/ice 620yen

※表示価格には税金10%が含まれております。 ※メニューは仕入れ状況や季節により変更します。 ※画像はイメージです。

ティー　Tea

香りを楽しむこだわりの茶葉

紅茶（レモン/ミルク）Tea ―― hot/ice 530yen
クセのないマイルドな味わいのホットセイロンティーと
ベルガモット柑橘系フレーバーのアイスアールグレイティー

ロイヤルミルクティー Royal Milk Tea ― hot/ice 600yen
紅茶とミルクの調和が奏でるウバティーの深いコクとやさしい香り

ローズヒップティー Rosehip Tea ―― hot/ice 580yen
天然のビタミンCを豊富に含み美肌と免疫機能を高める効果が期待

カモミールティー Chamomile Tea ―― hot/ice 580yen
体を温めて静穏作用があるカモミールはリラックスしたい時におすすめ

キャラメルティー Caramel Tea ―― hot/ice 580yen
キャラメルの香ばしい香りにミルクとお砂糖を加えてスイートに

ソフトドリンク　Soft drink

種類豊富なソフトドリンク

フルーツティーソーダ
Fruits Tea Soda
シュワっと爽やかな甘み　780yen

ジンジャーエール Ginger Ale ―― 550yen
コーラ Cola ―― 550yen
ゆずソーダ Yuzu Soda ―― 600yen
アップルタイザー Apple Tizer ―― 550yen
ウーロン茶 Oolong Tea ―― 550yen
ミルク Milk ―― hot/ice 530yen
ココア Chocolate Drink ―― hot/ice 620yen
アーモンドオーレ Almond Ole ―― hot/ice 620yen
ペリエ Perrier ―― 550yen

※アルコールドリンクは別メニューをご用意しています。スタッフまでお申し付けください。

※表示価格には税金10%が含まれております。※メニューは仕入れ状況や季節により変更します。※画像はイメージです。

パンケーキ Pancake

北海道産の小麦とミルクで作ったパンケーキ

季節のパンケーキ
Seasonal Pancake
旬の素材を使った季節限定のパンケーキ
ご注文はスタッフまでお申し付けください。
※季節により旬のフルーツに変わります。
※画像はイメージです。

クラシック パンケーキ
Pancake
ふわっとバターの風味が香る喫茶店のパンケーキ
740yen

フレンチトースト　French Toast

奈良地産の新鮮びよたまを使ったこだわりの美味しさ

こだわり厚切りフレンチトースト
French Toast
ふっくら焼き上げた絶品フレンチトースト

オランダ屋特製「パン・ド・ミ」をたっぷりの卵液に
漬け込んでじっくり焼いた自家製スイーツです。
美味しさの秘密は、高原育ちの有精卵「びよたま※」
と北海道の生乳。素材にとことんこだわりました。

メープルシロップ or ベリーソース
※シロップは2種類からお選びいただけます。

1,200yen

※表示価格には税金10%が含まれております。※メニューは仕入れ状況や季節により変更します。※画像はイメージです。

スイーツ Sweets

季節の楽しみ手作りスイーツ

自家製 ケーキ
Homemade Cake

季節の素材を使った専属パティシエの手作りケーキ
ご注文はスタッフまでお申し付けください。

午後のケーキセット Cake Set

ドリンク ＋ ケーキ 全品100yen引き

※お好きなケーキにドリンクご注文で100円引きします

※画像はイメージです。

コーヒーゼリー
Coffee Jelly

アラビカ種100%の深煎りコーヒーで
つくった濃厚な味わいの大人スイーツ

580yen

バニラエスプレッソ アフォガート
Affogato

甘いバニラアイスにコクと苦味の
エスプレッソコーヒーを注いで

580yen

ホームメイド アイスクリーム
Homemade Ice Cream

・ゆず　・コーヒー　・ミルク
・抹茶　・チョコレート　・ストロベリー

300yen

※表示価格には税金10%が含まれております。 ※メニューは仕入れ状況や季節により変更します。 ※画像はイメージです。

サンドイッチ Sandwich

焼き立てパンでつくりたてサンド

ロースハムと野菜のミックスサンド
Ham and Vegetable Sandwich

レタスとトマトにタマゴとロースハム
をサンドした定番サンドイッチ

740yen

ローストビーフサンド
Roastbeef Sandwich

卵黄ソースに絡めて食べるローストビーフと
フレッシュベジタブルのヘルシーサンド

フライドポテト付き

980yen

ベーカリー Bakery

パン職人が毎朝焼き上げる自家製パン

パン食べ放題 ホームメイドベーカリー
Homemade Bakery

自慢の店内焼き立てベーカリーをお代わり自由で
数種類ご用意しています。

1名様　220yen

※表示価格には税金10%が含まれております。 ※メニューは仕入れ状況や季節により変更します。 ※画像はイメージです。

ティー　Tea

香りを楽しむこだわりの茶葉

紅茶（レモン/ミルク）Tea ―― hot/ice 530yen
クセのないマイルドな味わいのホットセイロンティーと
ベルガモット柑橘系フレーバーのアイスアールグレイティー

ロイヤルミルクティー Royal Milk Tea ―― hot/ice 600yen
紅茶とミルクの調和が奏でるウバティーの深いコクとやさしい香り

ローズヒップティー Rosehip Tea ―― hot/ice 580yen
天然のビタミンCを豊富に含み美肌と免疫機能を高める効果が期待

カモミールティー Chamomile Tea ―― hot/ice 580yen
体を温めて静穏作用があるカモミールはリラックスしたい時におすすめ

キャラメルティー Caramel Tea ―― hot/ice 580yen
キャラメルの香ばしい香りにミルクとお砂糖を加えてスイートに

ソフトドリンク　Soft drink

種類豊富なソフトドリンク

フルーツティーソーダ
Fruits Tea Soda
シュワっと爽やかな甘み　780yen

ジンジャーエール Ginger Ale ―― 550yen
コーラ Cola ―― 550yen
ゆずソーダ Yuzu Soda ―― 600yen
アップルタイザー Apple Tizer ―― 550yen
ウーロン茶 Oolong Tea ―― 550yen
ミルク Milk ―― hot/ice 530yen
ココア Chocolate Drink ―― hot/ice 620yen
アーモンドオーレ Almond Ole ―― hot/ice 620yen
ペリエ Perrier ―― 550yen

※アルコールドリンクは別メニューをご用意しています。スタッフまでお申し付けください。

※表示価格には税金10%が含まれております。 ※メニューは仕入れ状況や季節により変更します。 ※画像はイメージです。

肉料理　Beef Steak

90度に立つほど分厚いステーキ

90度に立つステーキ スタンドバイミート® シャリアピンソース添え
Thick Beef Steak with Chaliapin Sauce

食べ応え抜群の肉感を楽しむジューシーな厚切りステーキ

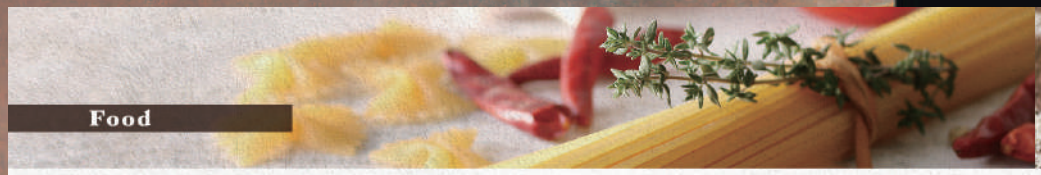
肉汁を閉じ込め焼いた超厚切りのテンダーロインステーキは
立つほど分厚い肉塊をじっくり熟成させて、ガーリックで風味付け
丁寧に時間をかけてジューシーに焼き上げました。
玉ねぎの甘みと赤ワインの深いコクが豊かなシャリアピンソースで仕上げた
迫力満点の「90度に立つステーキ®」を熱々の鉄板で。

※追加料金でパンまたはライスをお付けできます。

単品　2,300yen

オプション　パン食べ放題セット　1名様＋220yen
オプション　ライスセット　＋220yen

※表示価格には税金10%が含まれております。 ※メニューは仕入れ状況や季節により変更します。 ※画像はイメージです。



パスタ Pasta

自家製ソースで仕上げるごちそうパスタ

厚切りベーコンと温玉の石焼カルボナーラ

Carbonara with Bacon and Boiled egg

厚切りベーコンと温玉がのった
濃厚でクリーミーな石焼カルボナーラ

パン付き 1,390yen

明太子と温玉の石焼シーフードパスタ

Mentaiko Pasta with Boiled egg

小エビとヤリイカが入った
とろ〜り温玉の石焼明太子パスタ

パン付き 1,390yen

海の幸のペスカトーレ

Seafood Spaghetti

海の幸をたっぷり使った
魚介のトマトソースパスタ

パン付き 1,380yen

粗挽きソーセージのナポリタン

Napolitan Spaghetti

粗挽きソーセージにカラフル野菜
懐かしい喫茶店の王道ナポリタン

パン付き 990yen

※表示価格には税金10%が含まれております。 ※メニューは仕入れ状況や季節により変更します。 ※画像はイメージです。

ナポリ風石窯ピザ Pizza

パリッともっちり小麦からこだわった手作りピザ

マルゲリータ

Margherita

トマトソースにフレッシュバジルとモッツァレラチーズのシンプルピザ

1,080yen

クワトロフォルマッジ

Quattro Formaggi

モッツァレラ、パルメザン、チェダー、ゴルゴンゾーラの濃厚チーズピザ

1,380yen

ビスマルク

Bismarck

ベーコンとソーセージに半熟卵とチーズがとろ〜り絡み合うピザ

1,280yen

照り焼きチキンピザ

Teriyaki Chicken Pizza

甘辛味の照り焼きチキンにマヨネーズの酸味が好相性のクセになる味わい

1,180yen

シーフード明太子ピザ

Seafood Pizza

明太子クリームに魚介と野菜の旨みたっぷりプリプリ食感のヘルシーピザ

1,480yen

ローストビーフピザ

Roast Beef Pizza

黒胡椒がピリッと効いたチーズピザにローストビーフとベジタブルをトッピング

1,380yen

本場ピザ職人の直伝レシピを生地から手作り。
400度の石窯で一気に焼き上げる本格ピザは、
パリっともちもちの食感に仕上がります。

ハーフ&ハーフピザ Half & Half Pizza

2種類選べる お好きなピザを半分ずつ選んで楽しめる!

1,380yen

※表示価格には税金10%が含まれております。 ※メニューは仕入れ状況や季節により変更します。 ※画像はイメージです。

Food

お子様メニュー　Kids Menu

こどもから大人まで楽しめるワンプレート

ORANDA-YAのお子様ランチ

Oranda-ya Kids Menu

ハンバーグにエビフライ、オムライスにサラダなど
色んな種類をちょっとずつワンプレートに盛り付けました♪
デザートにはちょこっと食べたいミニパンケーキ付き。
年齢制限はございませんので小量のお食事をご希望の方にも
おすすめです。

デザート付き　*1,200yen*

オプション	バナナキャロットミルク ミニコーヒー	各種＋*120yen*
オプション	パン食べ放題セット	1名様＋*220yen*

※表示価格には税金10%が含まれております。※メニューは仕入れ状況や季節により変更します。※画像はイメージです。

管理栄養士が考えた

お子様ランチ

¥500 税込

提供時間　14:00〜ラストオーダー

※当メニューは6歳未満のお子様に限らせていただきます
※パンの食べ放題はついておりません

子供に必要な1食分の緑黄色野菜が摂れる！

出典：
「女子栄養大　4つの食品群の年齢別　性別 身体活動レベル別 食品構成」

+¥120で野菜入りジュースが飲める！

バナナの自然な甘みでにんじんもゴクゴク！

※表示価格には税金10%が含まれております。※メニューは仕入れ状況や季節により変更します。※画像はイメージです。
こちらのメニューのご注文は6歳未満のお子様に限らせていただきます。

サイドメニュー Side

揚げたてフライやヘルシーサラダをプラス一品

季節の農園直送サラダ
Seasonal Salad

契約農家直送の新鮮な季節野菜と生ハム、モッツァレラチーズ、ナッツを使った季節限定サラダ

ドレッシングをお選びください
焙煎胡麻 / イタリアン / ノンオイル 青じそ / ノンオイル 香味和風

バン付き　840yen

プチサラダ
Petit Salad

新鮮な野菜を使ったちょこっとサラダ

300yen

クラムチャウダー
Clam Chowder

新鮮なアサリと野菜をつかった口当たりの良いまろやかなスープ

360yen

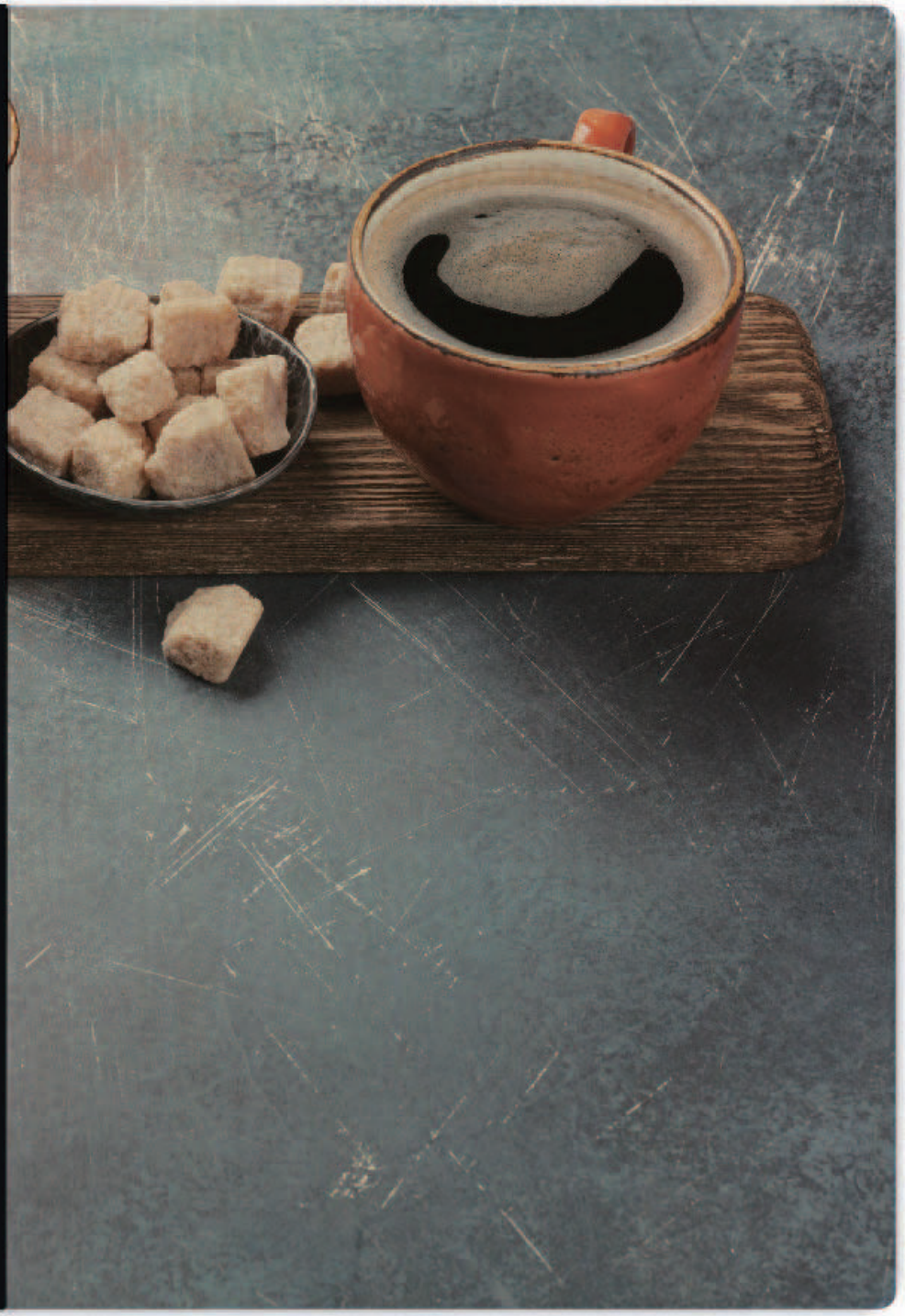
フライドポテト
French Fries

外はカリっと中はホクホク食感を楽しむ皮付きポテト

480yen

オニオンリング
Onion Rings

タマネギに衣をまぶしてカラっと揚げたサックサクのオニオンフライ

480yen

※表示価格には税金10%が含まれております。 ※メニューは仕入れ状況や季節により変更します。 ※画像はイメージです。