

# ドイツ風 熟成 ローストポークのコース

2024/5/9-6/30

提供時間：月・火・水・木・日 [17:30~20:30]

金・土・祝前日 [17:30~21:30]



**おすすめ!**  
ふたりでシェア  
熟成ローストポーク  
ハーフ&ハーフ

[平日限定] 1名様あたり ¥1,580 税込

焼き立てパン食べ放題とフリードリンク付き

1名様 ¥2,980 税込



季節の前菜5種盛り合わせ  
¥630



ファルファッレサラダ  
¥580



豆乳じゃがいもスープ  
¥580



熟成ローストポーク  
~ハニーマスタードソース&シャリアピンソース~  
¥1,480

## -コースを豪華にアップグレード-

### スイーツ追加

お好きなケーキ ¥200引き  
ご注文はスタッフまでお申し付けください。



アイスクリーム +¥130  
[バニラ・抹茶・チョコレート・ストロベリー]



### ドリンク追加

・コーヒー Hot/Ice      ・紅茶 [レモン・ミルク・ストレート] Hot/Ice +¥200

・カフェ・オレ Hot/Ice      ・豆乳ラテ Hot/Ice      ・コーラ  
・カフェ・ラテ Hot/Ice      ・ミルク Hot/Ice      ・ジンジャーエール

・カフェ・カプチーノ Hot/Ice      +¥300

※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。

食べ放題パン & フリードリンク付き  
**シェフ特製**  
**オランダ屋の夜ランチ**

**オランダ屋のオールスター**

豚ヒレ肉のステーキ・舌平目のフライ・自家製ハンバーグ

(※ご好評につき、豚ヒレが売り切れた場合、豚ロースに変更させていただきます)

シェフ自慢の季節限定メニューを

ワンプレートに詰め込んだ豪華ランチセット

大海老フライ追加でグレードアップがおすすめ♪

- ・季節の前菜
- ・パン食べ放題 or ライス
- ・季節のプレート
- ・フリードリンク
- ・季節の農園サラダ

**2,280yen**

大海老フライ 1本追加 + 380yen



**イカと明太子の  
和風ソースパスタ**

プリプリ食感がたまらない

イカと明太子を絡めたシーフードパスタ

- ・季節の前菜
- ・パン食べ放題 or ライス
- ・季節のパスタ
- ・フリードリンク
- ・季節の農園サラダ

**1,880yen**

大海老フライ 1本追加 + 380yen

**ランチに大海老フライを追加**



サクッと揚げた「大海老フライ」でランチを豪華に!  
**OPTION 大海老フライ1本 + 380yen**



**ランチにスイーツを追加**



お好きなショーケースのケーキ  
 ケーキ全品 **200yen** 引き  
 ※ご注文はスタッフまでお申し付け  
 ください。



ちょこっとほしいあなたには…  
**アイスクリーム + 130 yen**

- ・ストロベリー
- ・抹茶
- ・チョコレート
- ・バニラ



## 豚ロース肉のカットステーキ

(※ご好評につき、豚ヒレが売り切れた場合、豚ロースに変更させていただきます)

### ハニーマスタードソース

じっくり焼き上げた豚ロース肉に  
スパイシーなソースがぴったり

- ・季節の前菜
- ・パン食べ放題 or ライス
- ・季節の肉料理
- ・フリードリンク
- ・季節の農園サラダ

2,080yen

大海老フライ 1本追加 + 380yen



## 舌平目のフライ

### 彩野菜のサルサポモドーロ

サクッと揚げたてのフライに  
彩り豊かな野菜のサルサをたっぷりかけて

- ・季節の前菜
- ・パン食べ放題 or ライス
- ・季節の魚料理
- ・フリードリンク
- ・季節の農園サラダ

1,980yen

大海老フライ 1本追加 + 380yen

### 夜ランチにドリンクを追加

OPTION 追加料金 + 200 yen



コーヒー hot/ice



紅茶 (レモン/ミルク/ストレート) hot/ice

OPTION 追加料金 + 300 yen

カフェ・オーレ hot/ice

豆乳ラテ hot/ice

コーラ

カフェ・ラテ hot/ice

ミルク hot/ice

ジンジャーエール

カフェ・カプチーノ hot/ice

※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。

# メロンフェア

2024.5.9-2024.6.30



提供時間 14:00~

## まるごとメロンパフェ

メロンをまるごと器にした贅沢パフェ  
メロンシャーベット、バニラアイスに  
ホイップ&カスタード、  
ふわふわスポンジ入り♪

¥1,480



提供時間 14:00~

## ミニメロンパフェ

フレッシュなメロンを  
ちょこっと楽しめるミニパフェ  
王道のバニラアイスと  
ホイップ&カスタード入り♪

¥760



## パティシエ手作りケーキ



メロンショートケーキ  
¥630



メロンタルト  
¥780



メロンモンブラン  
¥680

# 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



### 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



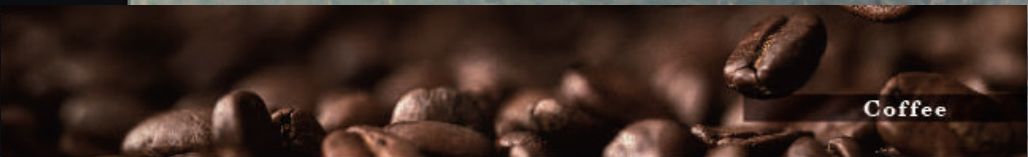
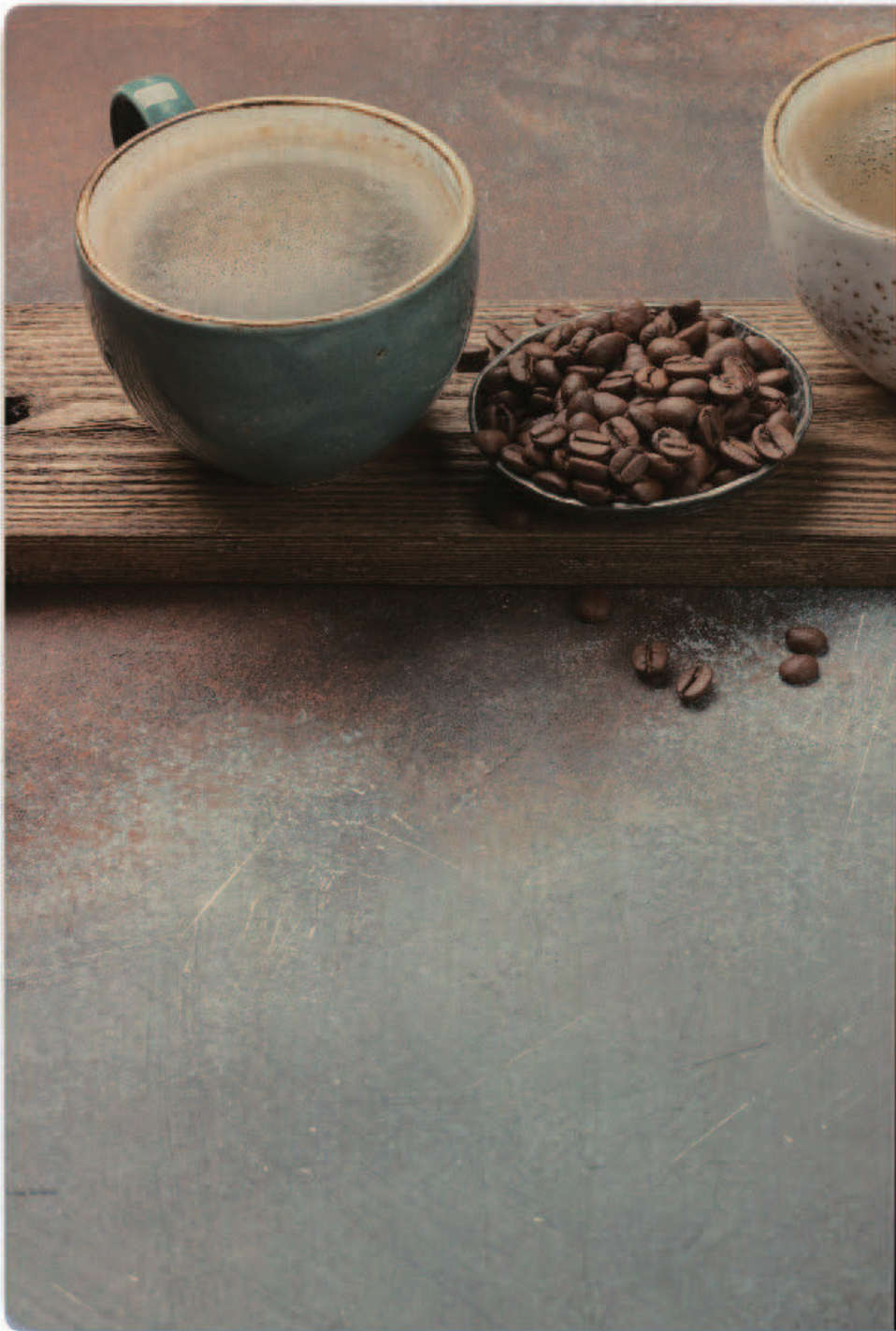
### 季節の 農園直送サラダ

契約農家直送の新鮮な季節野菜と  
生ハム、モッツアレラチーズ、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



840yen(パン付き)



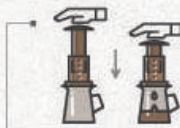
## エアロプレス Aeropress

### 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、いままでには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です。

※表示価格は税込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。

## 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るやかなコク

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。

Drink

Drink

## 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!



パイナップルジュース Pineapple Juice 720yen

生搾り果実 100%  
FRESH-SQUEEZED

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パ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

体を温めて鎮痛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ツに

## 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

シャ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。

今月のメロンフェア期間中は  
季節のパンケーキは販売しておりません。



クラシック パンケーキ  
Pancake

ふわっとバター風味が香る喫茶店のパンケーキ

780yen

## 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

オランダ産特製「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。



1,280yen



※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。



Sweets



Bakery

## 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。



※画像はイメージです。

### 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



### 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

630yen



### 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コと苦味のエスプレッソコーヒーを注いで

580yen



### アイスクリーム

Ice Cream

・ストロベリー ・抹茶  
・チョコレート ・バニラ

330yen

## 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

### 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

780yen



## 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 250yen

※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。

※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

Food

## ピラフ Pilaf

じっくり炊き込んだ特製ピラフの人気メニュー

### 熟成肉のシャリアピン ステーキピラフ

Steak Pilaf

熟成サーロイン150gを贅沢に厚切り  
シャリアピンソースで仕上げたご馳走ピラフ

1,590yen



### 大海老フライも入った 贅沢シーフードピラフ

Seafood Pilaf

大きい有頭エビフライがのった  
海の幸たっぷり贅沢シーフードピラフ

1,780yen



### デミグラス ハンバーグピラフ

Hamburg Steak Pilaf

手ごねハンバーグをジューシーに焼き上げ  
デミグラスソースで仕上げた特製ピラフ

1,190yen



### とんかつピラフ

Pork Cutlet Pilaf

旨みたっぷり特製ピラフにサクッと揚げた  
大きなポークカツの満足ピラフ

1,490yen



※ガーリックピラフに変更できます。

※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。

## 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デ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 2,880yen

オプション

パン食べ放題セット 1名様 + 250yen

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

## ナポリ風石窯ピザ Pizza

パリッともちもち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ツ  
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  
りぷりぷり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、  
パリッ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





## 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童のお食事をご希望の方にもおすすです。

デザート付き 1,200yen



オプション

バナナキャロットミルク 各種 + 120yen  
ミニコーヒー

オプション

パン食べ放題セット 1名様 + 250yen



※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

デザート♡  
プチパンケーキ

果物のビタミンたっぷり  
りんごジュース

キャベツ

ばくばく  
サラダ

トマト

人参

キノコ  
レタス

ほこほこかわいい  
オムライス

ウィンナー  
ソーセージ

フライド  
ポテト

からあげ

ブロッコリー

子供に必要な  
1食分の緑黄色野菜  
が摂れる！

+¥120で  
野菜入りジュースが飲める！  
バナナキャロットミルク



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



パン付き 840yen



プチサラダ  
Petit Salad

新鮮な野菜を使った  
ちよこっとサラダ



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

外はカリッと中はホクホク  
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  
カラッと揚げたサクサク  
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。

