

～夏の宴～

販売期間：2024/7/1月～9/4水

特選牛ステーキコース

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

平日限定

ふたりでシェア ハーフ&ハーフコース 1名様あたり ¥1,580 税込



単品メニュー



特選牛ステーキ 3種の味の食べ比べ
¥1,780 税込



夏畑の前菜盛り合わせ
¥630 税込



スモークサーモンの冷製パスタ
¥680 税込



冷製 豆乳のコーンスープ
¥480 税込

スイーツを追加



ケーキ全品 ¥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
・ストロベリー ・チョコレート
・抹茶 ・バニラ

ドリンクを追加 + ¥200

コーヒー hot/ice 紅茶 (レモン/ミルク/ストレート) hot/ice

ドリンクを追加 + ¥300

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

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。

ORANDAYA DINNER SET MENU

シェフ特製 オランダ屋の夜ランチ

食べ放題パン & フリードリンク付き

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



オランダ屋のオールスター

・アジフライ・ローストビーフ・自家製ハンバーグ

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なセット
オプション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

コーヒー または 紅茶 + 200yen



シェフの気まぐれパスタ

本日のパスタ
※詳しくはスタッフまで

- ・季節の前菜
- ・パン食べ放題 or ライス
- ・本日のパスタ
- ・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

コーヒー または 紅茶 + 200yen

夜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



夜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 + 130yen
・ストロベリー
・チョコレート
・抹茶
・バナナ

※夜ランチのセットドリンクは、会員カードでの珈琲おかわり一杯無料特典の対象外となっております。※追加は単品ではご注文いただけません。

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

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



オランダ屋特製
ローストビーフランチ

旨味をとじこめた特製ローストビーフに
シャリアピンソースを添えて

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

2,080yen



大海老フライ 1本追加 + 380 yen

コーヒー または 紅茶 + 200 yen



アジフライと野菜フライ

サクサクに揚げた大きなアジフライと
野菜フライの満足セット

- ・季節の前菜
- ・季節のシーフード
- ・季節の農園サラダ
- ・パン食べ放題 or ライス
- ・フリードリンク

1,980yen



大海老フライ 1本追加 + 380 yen

コーヒー または 紅茶 + 200 yen

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

カフェ・ラテ hot/ice

カフェ・カプチーノ hot/ice

豆乳ラテ hot/ice

ミルク hot/ice

コーラ

ジンジャーエール

※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。

もぎたて完熟桃の甘い香りと
ジューシーな果肉の美味しさを
ギュッととじこめた
期間限定 桃のスイーツがいっぱい♪

PEACH FAIR
もも桃フェア

2024.7.1(月)~9.4(水)

フレッシュ桃
まるまるひとつのかき氷

提供時間 14:00~ 1,780yen

フレッシュ桃
まるまるひとつの
パンケーキ

提供時間 14:00~ 1,480yen

PEACH FAIR

桃のスイーツが
いっぱい♪

桃クッキー



桃のショートケーキ
660yen



桃のタルト
840yen



桃のモンブラン
690yen

パティシェ手づくり特製シロップで ピュアな素材を味わうふわふわかき氷

雪のように軽く口溶けのいいかき氷です見た目も涼しげな季節のお楽しみをどうぞ♪

2024.7.1(月)～9.4(水) 提供時間:14時～



桃

苺

宇治
金時

ミルク

フレッシュ桃
まるまるひとつのかき氷

1,780yen (税込)

桃シロップ 追加 + 280yen

自家製ソースの
果肉たっぷり苺ミルク

1,280yen (税込)

苺シロップ 追加 + 280yen

自家製ソースの京都産
宇治抹茶のミルク金時

1,280yen (税込)

宇治抹茶シロップ 追加 + 280yen

期間限定 8月～

濃厚ミルクと
フルーツのかき氷

1,180yen (税込)

ミルクシロップ 追加 + 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。

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



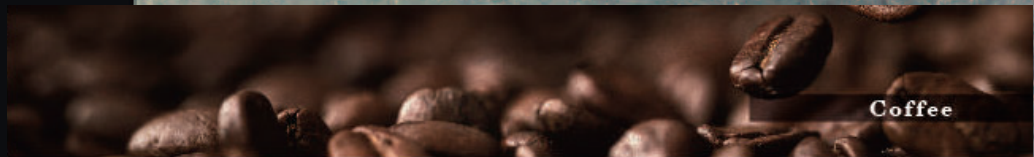
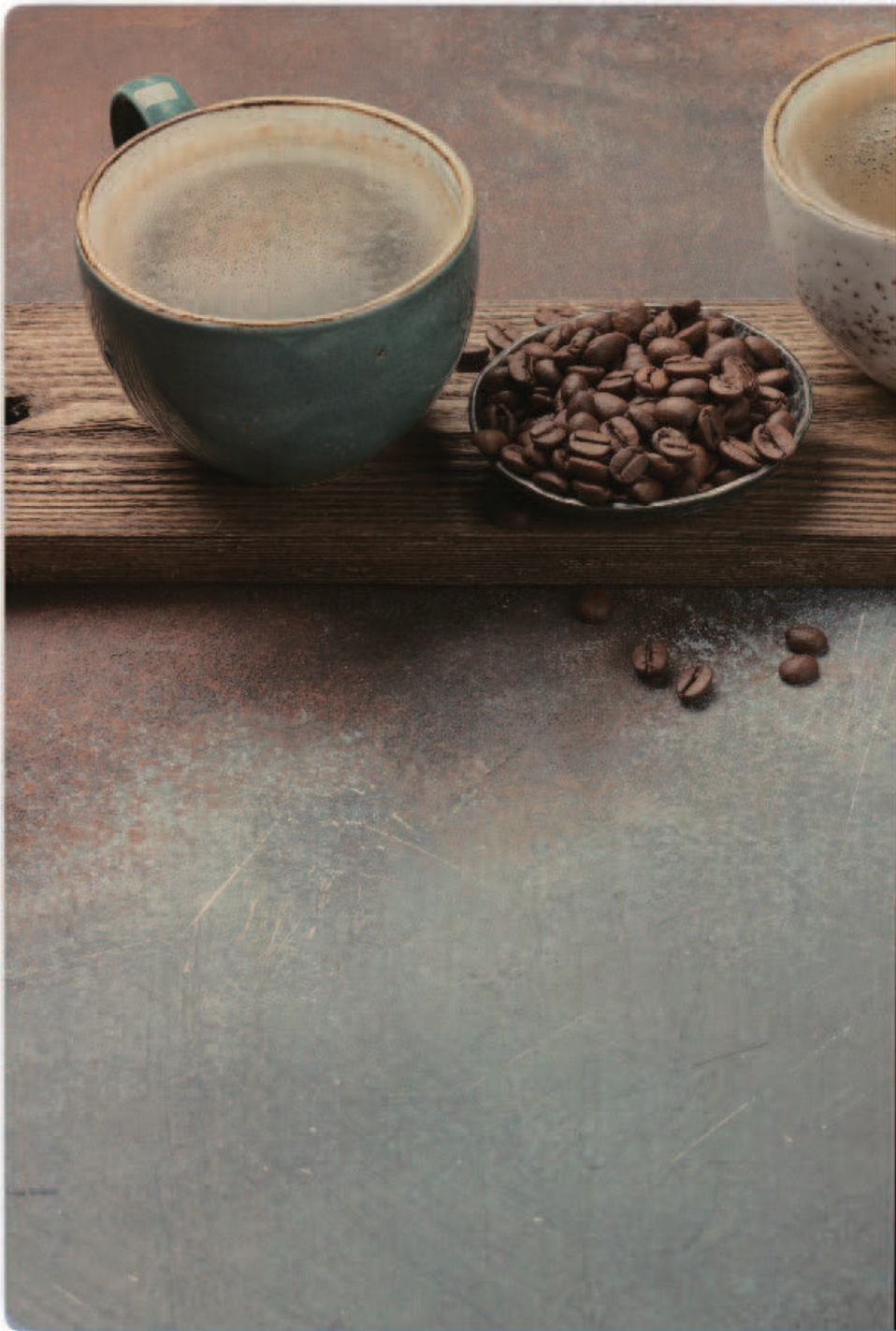
季節の 農園直送サラダ

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)



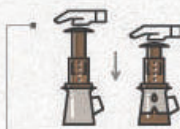
エアロプレス Aeropress

世界の珈琲をエアロプレスでドリッブ

空気圧でドリッブする「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めです。

※表示価格は消費税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

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、豆の雑味成分が抜け出さず
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

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!



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。

Drink

Sweets

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

シャワッと爽やかな甘み

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。

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

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、高原油ちの有機卵「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。



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。

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

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クと苦味の
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

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

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。 ※写真はイメージです。

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。 ※写真はイメージです。

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

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パジルとモッ
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
りアブリブ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 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

バナナキャラットミルク
ミニコーヒー 各様 + 120yen

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

セニー レタス

フライド
ポテト

ブロッコリー

からあげ

子供に必要な
1食分の緑黄色野菜
が摂れる！

出典：
「食生活改善のための栄養指導」 日本栄養学会

+¥120で
野菜入りジュースが飲める！
バナナキャラットミルク



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。

Food

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



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。

