

自家製ローストビーフ丼フルコース

～3種類のソース添え～

2024/10/17-12/4

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
ローストビーフ丼
ハーフ&ハーフ
[平日限定] 1名様あたり ¥1,880 税込

ハーフ&ハーフご注文の方は下記よりお選びください。
コーヒー or 紅茶 or フリードリンク or デザート
※ハーフ&ハーフにはパンの食べ放題はついておりません。



焼き立てパン食べ放題とドリンク・デザート付き

コーヒー or 紅茶 or フリードリンク
※セットのドリンクをおひとつお選びください。
※+100円で追加もできます。

1名様 ¥2,980 税込



前菜盛り合わせ
¥580



ゆで卵の彩りパインサラダ
¥680



野菜の旨みとけむミネストローネ
¥620



ローストビーフのガーリックピラフ仕立て
～3種のソース～
¥1,580

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

ドリンク各種 ⊕ ¥300

カフェ・オーレ hot/ice	ミルク hot/ice
カフェ・ラテ hot/ice	コーラ
カフェ・カプチーノ hot/ice	ジンジャーエール
豆乳ラテ 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。

食べ放題パン & ドリンク or デザート付き

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

牛肉の赤ワイン煮・牡蠣とほうれん草のグラタン・
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
- ・選べるドリンク or デザート
- ・季節の農園サラダ ※デザートの内容はスタッフまで

コーヒー or 紅茶 or フリードリンク or 季節のデザート

セットのドリンクもしくはデザートをおひとつお選びください。
※+100円で追加できます。

2,280yen



オランダ屋特製 大海老フライランチ

オランダ屋名物の有頭大海老フライが2本と
大きな海老フライが2本にオニオンリングがついた
食べ応え満点の豪華な海老フライランチ

- ・季節の前菜
- ・パン食べ放題 or ライス
- ・季節のおすすめ
- ・選べるドリンク or デザート
- ・季節の農園サラダ ※デザートの内容はスタッフまで

コーヒー or 紅茶 or フリードリンク or 季節のデザート

セットのドリンクもしくはデザートをおひとつお選びください。
※+100円で追加できます。

2,380yen



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 ・抹茶
・チョコレート ・バニラ



牛肉の赤ワイン煮

赤ワインが決め手のビーフシチュー
ごろっとお肉とたっぷり野菜

- ・季節の前菜
- ・パン食べ放題 or ライス
- ・季節の肉料理
- ・選べるドリンク or デザート
- ・季節の農園サラダ ※デザートの内容はスタッフまで

コーヒー or 紅茶 or フリードリンク or 季節のデザート

セットのドリンクもしくはデザートをおひとつお選びください。
※+100円で追加できます。

2,080yen



牡蠣とほうれん草のグラタン

ぷりぷり牡蠣が贅沢な秋のごちそうグラタン
トマトソースで味に変化をつけて

- ・季節の前菜
- ・パン食べ放題 or ライス
- ・季節の魚介料理
- ・選べるドリンク or デザート
- ・季節の農園サラダ ※デザートの内容はスタッフまで

コーヒー or 紅茶 or フリードリンク or 季節のデザート

セットのドリンクもしくはデザートをおひとつお選びください。
※+100円で追加できます。

1,980yen



イカと小海老のトマトソースパスタ

トマトの酸味と魚介の食感がくせになる
ディルが爽やかなアクセント

- ・季節の前菜
- ・パン食べ放題 or ライス
- ・季節のパスタ
- ・選べるドリンク or デザート
- ・季節の農園サラダ ※デザートの内容はスタッフまで

コーヒー or 紅茶 or フリードリンク or 季節のデザート

セットのドリンクもしくはデザートをおひとつお選びください。
※+100円で追加できます。

1,880yen



夜ランチにドリンクを追加

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

自家製マロンクリーム使用♪

栗 MARRON FAIR フェア

2024 10.17木-12.4水

パンケーキ、パフェ、ミニパフェは
14時以降のご提供です



こぼれる渋皮栗のモンブランパンケーキ

渋皮栗がたっぷり！
ふわふわホイップ&カスタードのWクリーム、
自家製マロンクリームがたまらない
マロンを存分に味わえるパンケーキ

¥1,280



秋の味覚モンブランパフェ カシスアイス付き

自家製マロンクリームを
使った贅沢なパフェ
秋を味や食感で
最後まで楽しめます

自家製マロンクリーム
さつまいもチップス
バニラアイス
カシスシャーベット
渋皮栗
さつまいもの甘露煮
なめらかホイップ
カスタードクリーム
チョコスポンジ
洋梨のシロップ漬け
コーヒーゼリー

¥980



自家製マロンクリームの ミニモンブランパフェ

自家製マロンクリーム使用！
ちょこっとスイーツを楽しみたい人へ

¥680

マロンフェア 専属 パティシエの手づくりケーキ



渋皮栗のモンブラン
¥580



マロンと季節の
フルーツショート
¥560



渋皮栗のタルト
¥580



栗のガトーショコラ
¥480

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



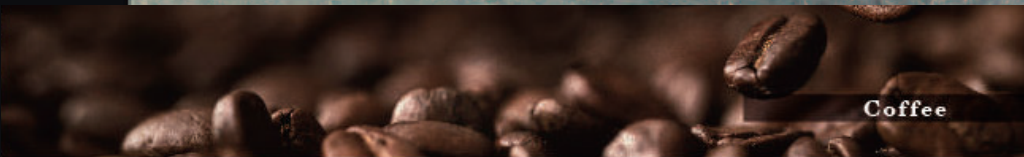
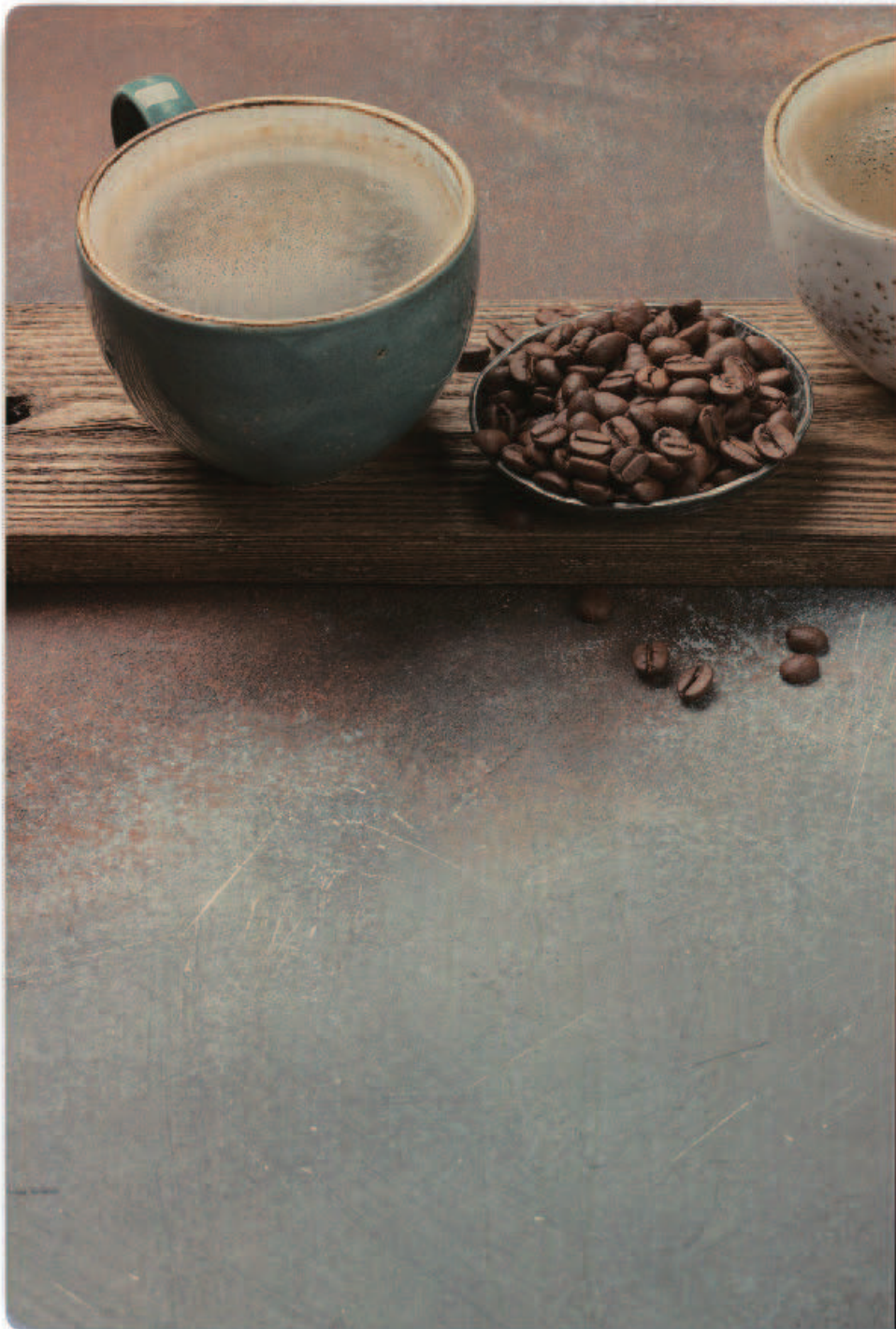
季節の 農園直送サラダ

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)



Coffee

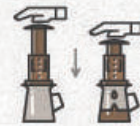
エアロプレス Aeropress

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めです。

※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!



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。



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 精選べる 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よつとずつワンプレートに盛り付けました。デザートにはちよつ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めてです。

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

十ヶベツ

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！

出典：
「女子栄養大 4つの食品群の付録」 札幌保健福祉大 青島学院大

※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
カラッと揚げたザックザク
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。

