

フレッシュ桃まるまるひとつのパンケーキ

14:00- ¥1,345 税込¥1,480

旬の桃をまるごとひとつ使ったパンケーキ

桃の上品な甘さとカスタードクリームの組み合わせをお楽しみください



お好みで
特製ソースを
どうぞ♪

桃

フェア

2025.7.3-9.3



フレッシュ桃まるまるひとつのかき氷

14:00- ¥1,709 税込¥1,880

桃果実を使う自家製ソースに生桃をまるごとひとつトッピング



フレッシュ桃まるまるひとつのフレンチトースト

14:00- ¥1,709 税込¥1,880

旬の桃をまるごとひとつ使用

ふっくら焼き上げたフレンチトーストとひんやりバニラアイスがたまらない贅沢スイーツ

パティシエの
手づくりケーキ



桃のタルト

¥764 税込¥840

桃の

ショートケーキ

¥618 税込¥680

桃のモンブラン

¥664 税込¥730

※写真はイメージです。※メニューは仕入れ状況や季節により変更する場合がございます。

夏の宴 特選牛ステーキコース

2025 7/3-9/3

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
ステーキコース ハーフ&ハーフ
＜平日限定＞
1名様あたり **¥1,436** 税込 ¥1,580

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。

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。
※+91円(100円税込)で2つ選べます。



焼き立てパン食べ放題とドリンク・デザート付き

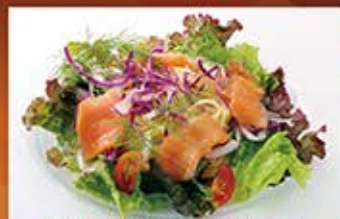
お1人様 ¥2,982 税込 ¥3,280



夏の前菜盛り合わせ
¥682 税込 ¥750



冷製 豆乳のコーンスープ
¥436 税込 ¥480



スモークサーモンの冷製パスタ
サラダ仕立て
¥618 税込 ¥680



特選牛ステーキ
3種の味の食べ比べ
¥1,800 税込 ¥1,980

スイーツを追加



ケーキ全品 **¥182** (税込 ¥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 **¥118** (税込 ¥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 **¥273** (税込 ¥300)

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

※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。

シェフ特製 オランダ屋の夜ランチ

食べ放題パン & 選べるドリンク & デザート付き

ORANDAYA DINNER SET MENU

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

- ・ポーク肩ロースのすき焼き風
- ・舌ヒラメのパネ
- ・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
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
- ・選べるドリンク
- ・季節の農園サラダ
- ・本日のデザート

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。

+¥91 税込¥100 で2つ選べます!

¥2,073 税込¥2,280



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
- ・季節の農園サラダ
- ・本日のデザート

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。

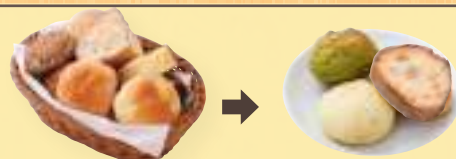
+¥91 税込¥100 で2つ選べます!

¥2,164 税込¥2,380

夜ランチでパンを気軽に楽しむ

パン食べ放題をプチパン2個+バゲットに変更できます
※プチパンの種類は選べません。

OPTION パン変更 **○ ¥91** (税込¥100) 引き



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 **⊕ ¥345** (税込¥380)



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 **¥182** (税込¥200) 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 **⊕ ¥118** (税込¥130)

- ・ストロベリー
- ・抹茶
- ・チョコレート
- ・バニラ

※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。



ポーク肩ロースの すき焼き風

甘からく味付けされたポークに
まったり半熟卵をからめて

- ・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
- ・選べるドリンク
- ・本日のデザート

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。

+¥91 税込¥100 で2つ選べます!

¥1,891 税込¥2,080



舌ヒラメのパネ カラフル野菜のタルタルソース添え

揚げたてサクサクの舌ヒラメに
野菜がごろっと入った贅沢タルタルソース

- ・季節の前菜
- ・季節の魚介料理
- ・季節の農園サラダ
- ・パン食べ放題 or ライス
- ・選べるドリンク
- ・本日のデザート

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。

+¥91 税込¥100 で2つ選べます!

¥1,800 税込¥1,980



~本日のパスタ~

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
- ・本日のパスタ
- ・季節の農園サラダ
- ・パン食べ放題 or ライス
- ・選べるドリンク
- ・本日のデザート

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。

+¥91 税込¥100 で2つ選べます!

¥1,709 税込¥1,880

夜ランチにドリンクを追加

OPTION 追加料金 **+** **¥273** (税込¥300)



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

※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。

アラカルトメニュー a la carte menu



ローストビーフ

特選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

891yen 980yen税込



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

オプション
ハニーマスタードソース
+46yen 50yen税込



618yen 680yen税込



スモークサーモン

燻製の豊かな香りが楽しめる、
爽やかなフルーツで後味さっぱり

691yen 760yen税込



はちみつ×チーズの
黄金コンビ！

生ハムチーズ

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

791yen 870yen税込



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
+46yen 50yen税込



573yen 630yen税込



フライドポテト

外はカリッと中はホクホク
食感を楽しむ皮付きポテト

473yen 520yen税込

パティシエ手作り特製ソースでピュアな素材を味わう

ふわふわ かき氷

2025.7.3-9.3 14時~



フレッシュ桃
まるまるひとつのかき氷

自家製濃厚桃ソースに
フレッシュな桃を
まるまるひとつトッピング

¥1,709 税込¥1,880

・桃ソース追加 ¥182 税込¥200



自家製ソースの
京都産宇治抹茶のミルク金時

香り豊かな京都産抹茶を使用
まろやかな苦味を楽しめる
和のかき氷

¥1,164 税込¥1,280

・抹茶ソース追加 ¥164 税込¥180



自家製ソースの
果肉たっぷり苺ミルク

フレッシュ苺たっぷり
甘酸っぱい自家製ソースと
まろやかな甘さのミルク

¥1,255 税込¥1,380

・苺ソース追加 ¥182 税込¥200



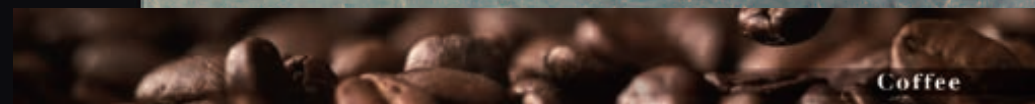
濃厚ミルクと
フルーツのかき氷

濃厚リッチなミルク感に
色とりどりのフルーツが
アクセント

¥1,073 税込¥1,180

・ミルクソース追加 ¥164 税込¥180

※メニューは季節や仕入状況により変更する場合がございます。※写真はイメージです。



Coffee

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** ¥709 (税込¥780)
 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** ¥764 (税込¥840)
 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** ¥745 (税込¥820)
 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** ¥1,345 (税込¥1,480)
 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** ¥891 (税込¥980)
 Jamaica Blue Mountain No.1 Blend
 特徴を生かし、酸調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** ¥709 (税込¥780)
 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** ¥718 (税込¥790)
 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、圧力をかけながら短時間で抽出することにより珈琲豆の持ち味を引き出す抽出方法です。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。

※メニューは仕入れ状況や季節により変更します。 写真等はイメージです。

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珈琲

¥482 (税込¥530)

おかわり + ¥182 (税込¥200)

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

¥482 (税込¥530)

おかわり + ¥182 (税込¥200)

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

¥482 (税込¥530)

おかわり + ¥182 (税込¥200)

※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 ¥564 (税込¥620)

エスプレッソ (ダブル) Espresso Double hot ¥745 (税込¥820)

短時間で一気に抽出するエスプレッソは、豆の風味成分が溶け止まず
香り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 ¥564 (税込¥620)

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 ¥564 (税込¥620)

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/ice ¥600 (税込¥660)

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

アレンジコーヒー Arrange Coffee

フレーバーを楽しむアレンジ珈琲



カフェ・オーレ Cafe au lait hot/ice ¥564 (税込¥620)

ウイナーコーヒー Vienna coffee hot/ice ¥591 (税込¥650)

キャラメル・ラテ Caramel Latte hot/ice ¥591 (税込¥650)

ヘーゼルナッツ・ラテ Hazelnut Latte hot/ice ¥591 (税込¥650)

アーモンド・ラテ Almond Latte hot/ice ¥591 (税込¥650)

チョコレート・ラテ Chocolate Latte hot/ice ¥591 (税込¥650)

豆乳ラテ Soy Latte hot/ice ¥582 (税込¥640)

※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	¥709 (税込¥780)
	オレンジジュース Orange Juice	¥800 (税込¥880)
	ピンクグレープフルーツジュース Pink Grapefruit Juice	¥709 (税込¥780)

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 — ¥673 (税込¥740)
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	¥618 (税込¥680)
香り豊かなりんごジュース Apple Juice	¥618 (税込¥680)
レッドグレープ ぶどうジュース Grape Juice	¥618 (税込¥680)



※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 Green Smoothie (ほうれん草、バナナ、ヨーグルト) 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	¥655 (税込¥720)
ダブルベリースムージー Double Berry Smoothie (ブルーベリー、ストロベリー、ヨーグルト) 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	¥655 (税込¥720)
マンゴーパインスムージー Mango and Pineapple Smoothie (マンゴー、パイン、ヨーグルト) 免疫力を高めるβ-カロテンが豊富なマンゴーとビタミンCやカリウムなどの栄養素を含んだパインで健康的に ※生乳100%の高品質なヨーグルトを使用しています。	¥655 (税込¥720)

デザートドリンク Dessert drink

スイーツみたいなデザートドリンク

フルーツティーソーダ Fruits Tea Soda — ¥709 (税込¥780) シュワッと爽やかフルーツたっぷりティーソーダ	
カフェオレコーヒージェリー Coffee Jelly Drink ¥618 (税込¥680) カフェオレに自家製のクラッシュコーヒージェリーがはいったスイーツドリンク	



※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/ミント/ストレート) Tea hot/ice ¥482 (税込¥530)

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 ¥591 (税込¥650)

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

ローズティー Rose Tea hot/ice ¥545 (税込¥600)

華やかで優雅な香りはストレスを和らげ心身を癒します

カモミールティー Chamomile Tea hot/ice ¥545 (税込¥600)

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 ¥545 (税込¥600)

キャラメルの香ばしい香りにミルクと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

ジンジャーエール Ginger Ale ¥545 (税込¥600)

コーラ Cola ¥545 (税込¥600)

メロンクリームソーダ Melon Cream Soda ¥618 (税込¥680)

ゆずソーダ Yuzu Soda ¥591 (税込¥650)

ホットゆず Yuzu Tea ¥582 (税込¥640)

ミルク Milk hot/ice ¥509 (税込¥560)

ココア Chocolate Drink hot/ice ¥600 (税込¥660)

豆乳ココア Soy Milk Cocoa hot/ice ¥600 (税込¥660)

アーモンドオーレ Almond Ole hot/ice ¥600 (税込¥660)

豆乳アーモンドオーレ Soy Milk Almond Ole hot/ice ¥600 (税込¥660)

抹茶ミルク Greentea Milk hot/ice ¥600 (税込¥660)

ほうじ茶ミルク Hojicha Milk hot/ice ¥600 (税込¥660)

チャイラテ Chai Latte hot/ice ¥582 (税込¥640)



オプション

アイスフロート

お好きなドリンクにパニ
タアイスを追加してアイス
フロートに変更できます。
追加 + ¥127 (税込¥140)

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。

※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。

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
自由で数種類ご利用しています。

1名様

¥273 (税込¥300)

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

タマゴとロースハムにレタスとトマトの定番サンドイッチ

¥745 (税込¥820)



ローストビーフサンド

Roastbeef Sandwich

御賞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 ¥982 (税込¥1,080)



フレンチトースト French Toast

奈良地産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スイーツ

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フレンチトースト

¥1,255 (税込¥1,380)



※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。

ワッフル Waffle

芳醇な香りの欧州産バター使用

ベルギーワッフル
Waffle

サクッと軽く中はしっとり香ばしいベルギーワッフル

¥618 (税込¥680)

ホイップ 追加 + ¥100 (税込¥110)

フルーツワッフル
Fruits Waffleサクサク食感がタセになるフルーツいっぱい
贅沢なワッフルスイーツ

¥891 (税込¥980)

ホイップ 追加 + ¥100 (税込¥110)

ケーキ Cake

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 全品税込¥100引き

※お好きなケーキにドリンクと注文でケーキセットにできます。



※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

フルーツパンケーキ
Fruits Pancake

フルーツをたっぷりのせたカラフルパンケーキ

¥982 (税込¥1,080)

ホイップ 追加 + ¥100 (税込¥110)

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味

¥709 (税込¥780)

ホイップ 追加 + ¥100 (税込¥110)

スイーツ Sweets

自家製珈琲をつかったデザートなど

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

¥618 (税込¥680)



アイスクリーム

Ice Cream

・ストロベリー
・チョコレート
・抹茶
・バニラ

¥300 (税込¥330)



コーヒーゼリー

Coffee Jelly

アタビカ種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

レギュラー ¥618 (税込¥680)

L = ¥482 (税込¥530)

※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

特製ソースで仕上げるごちそうパスタ

イタリア産のデュラム小麦を使ったパスタは、ツルツルとしたのどごしや弾むような食感が特徴。茹でたてのパスタを特製ソースで召しあがれ。

海の幸とトマトのカニクリームパスタ Crab and Tomato Cream Seafood Spaghetti

蟹の旨味にふりぶりのニビトマトのほど良い酸味がきいた絶品カニクリームパスタ

パン付き ¥1,482 (税込¥1,630)



粗挽きソーセージのナポリタン Neapolitan 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 ¥982 (税込¥1,080)



明太子と温玉の石焼シーフードパスタ Mentaiko Spaghetti

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 ¥1,345 (税込¥1,480)



厚切りベーコンと温玉の石焼カルボナーラ Carbonara Spaghetti

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 ¥1,345 (税込¥1,480)

ナポリ風石窯ピザ Pizza

パリッともっちり生地からこだわった手作りピザ

本場ピザ職人の直伝レシピを生地から手作り。石窯で一気に焼き上げる本格ピザは、パリッと香ばしくもちもちに仕上がります。

ハーフ&ハーフピザ Half & Half Pizza

ふたつの味が楽しめるマルゲリータとクワトロフォルマッジのハーフ&ハーフピザ

¥1,345 (税込¥1,480)



マルゲリータ Margherita

トマトソースにフレッシュパルメザンとモッツァレラチーズのシンプルピザ

¥982 (税込¥1,080)



クワトロフォルマッジハチミツ付き Quattro Formaggi

モッツァレラ、パルメザン、クリームチーズ、ゴルゴンゾーラの濃厚チーズピザ

¥1,345 (税込¥1,480)



ビスマルク Bismarck

ベーコンとソーセージに温玉とチーズがとろ〜り絡み合うピザ

¥1,255 (税込¥1,380)

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

熟成肉のシャリアビン
ステーキピラフ

Steak Pilaf

厚切りの熟成ロースステーキを
シャリアビンソースで仕上げたご馳走ピラフ
ガーリックピラフに変更できます

¥1,982 (税込¥2,180)



大海老フライピラフ

Deep Fried Shrimp Pilaf

大きい2種類のエビフライがのった
旨味たっぷり贅沢なピラフ

ガーリックピラフに変更できます

¥1,618 (税込¥1,780)



デミグラス ハンバーグピラフ

Hamburg Steak Pilaf

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

ガーリックピラフに変更できます

¥1,191 (税込¥1,310)



オムライス Omelet Rice

ふわふわたまごでつくった

2色ソースの
ふわとろオムライス

Omelet Rica with Double Sauce

チキンライスに半熟ふわとろオムレツ
デミグラスソースとホワイトソースの
ダブルがけ

¥982 (税込¥1,080)



ドリア Gratin Rice

クリーミーなホワイトソースでつくった

カレードリア

Curry Gratin Rice

カレーピラフにトロっとクリーミー
なホワイトソースとチーズ、温玉を
熱々の鉄板でとろへり絡めて

¥982 (税込¥1,080)



肉料理 Beef Steak

90度に立つほど分厚い『みすじステーキ』

90度に立つステーキ スタンドバイミート®
シャリアビンソース添え

Thick Beef Steak

肉感を楽しめジューシーな厚切り『みすじステーキ』

肉汁を閉じ込め焼いた厚厚切りのみすじステーキ。分厚い肉感をじっくり堪能し、ガーリックで風味を付け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ビ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。

単品 ¥2,891 (税込¥3,180)

オプション パン食べ放題1名様追加 + ¥273 (税込¥300)

オプション ライスセット 追加 + ¥227 (税込¥250)



アラカルト à la carte

もう一品欲しいときにおすすめ



ローストビーフ

Roast Beef

旨味をこじこめたローストビーフのシャリアビンソース

¥891 (税込¥980)



スモークサーモン

Smoked Salmon

さっぱり美味しいパイナップルとスモークサーモン

¥691 (税込¥760)



生ハムチーズ

Prosciutto and cheese

ベーカリーの自家製パケット、生ハムとチーズにハチミツを添えて

¥791 (税込¥870)

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

オレンジ屋のフレッシュサラダ

Farm Salad

ドレッシングを
お選びくださいチキンと
オレンジの
パワーサラダ
Chicken Salad

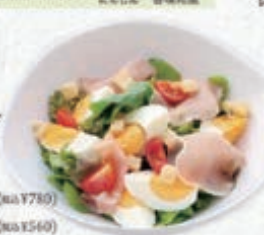
レギュラー ¥782 (税込¥860)

ハーフ ¥436 (税込¥480)

生ハムと
ゆでたまごの
ボリュームサラダ
Prosciutto and
Boiled egg Salad

レギュラー ¥709 (税込¥780)

ハーフ ¥509 (税込¥560)

スモークサーモンと
クリームチーズの
シーフードサラダ
Seafood Salad

レギュラー ¥891 (税込¥980)

ハーフ ¥491 (税込¥540)



スープ Soup

各種 ¥391 (税込¥430)

コーンクリームスープ
Corn Chowderクラムチャウダー
Clam Chowderミネストローネ
Minestroneかぼちゃクリームスープ
Pumpkin Chowderフライドポテト
French Fries

¥473 (税込¥520)

オニオンリング
Onion Rings

¥573 (税込¥630)

チキポテトバスケット
Fried Chicken and French Fries

¥618 (税込¥680)

管理栄養士が考えた お子様ランチ

提供時間：14時～ラストオーダー



KIDS MENU
¥500
(税込¥550)

こどもに必要な
1食分の緑黄色野菜
が摂れる♪

ぼくぼく
たべよう！

※本メニューは6歳未満のお子様には提供できません。
※本メニューは仕入れ状況や季節により変更します。 ※価格はイメージです。

ご注文は6歳未満のお子様にご覧させていただきます。
パンの食べ放題はオプションとなります。

※本メニューは仕入れ状況や季節により変更します。 ※価格はイメージです。

