

# CHOCOLATE FAIR

♥♥♥チョコレートフェア♥♥♥



苺とチョコレートの  
パフェ ¥1,164 (税込¥1,280)



苺とチョコレートの  
ミニパフェ ¥982 (税込¥1,080)



苺のパンケーキ  
ショコラソース付き  
¥1,164 (税込¥1,280)



トリプルベリー  
フレンチトースト  
¥1,346 (税込¥1,480)



ショコラフラン  
ボワーズ ¥602 (税込¥650)



苺の  
チョコレート  
ショート ¥547 (税込¥590)



ショコラポワール  
¥500 (税込¥540)

※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。

# 贅沢三昧蟹尽くし フルコース

販売期間: 2026/1/15 (木) ~ 3/4 (水)

旨味たっぷりかにの洋風スープ  
単品 ¥528 (税込 ¥580)

ズワイガニの  
アヒージョ  
~2種のブルスケッタ添え~  
単品 ¥1,437 (税込 ¥1,580)

季節の前菜 ~ズワイガニのカクテルソース~  
単品 ¥1,073 (税込 ¥1,180)

渡り蟹1匹  
まるまるのった  
かにクリームパスタ  
単品 ¥1,255 (税込 ¥1,380)

セットのドリンクをおひとつお選びください  
コーヒー or 紅茶 or フリードリンク  
※+91円 (税込100円) で追加もできます。

焼き立てパン食べ放題とドリンク&デザート付き 1名様 **¥3,619**  
(税込¥3,980)

ふたりでシェア 蟹尽くしコースハーフ&ハーフ  
[平日限定] 1名様あたり **¥2,255** (税込¥2,480)

少しづつ食べたい方には二人でシェアする  
「平日限定 ハーフ&ハーフコース」がおすすめ!  
※パンの食べ放題は別料金となります。(+¥273 (税込¥300))

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 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

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

※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

- ・牡蠣フライ
- ・野菜のフライ
- ・厚切りベーコンとポテトのグラタン
- ・デミハンバーグ

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 奈良県産ライス
- ・季節のプレート
- ・季節のサラダ
- ・選べるドリンク
- ・デザート

セットのドリンクをおひとつお選びください  
コーヒー or 紅茶 or フリードリンク

+ ¥91 (税込¥100) で2つ選べます!

セット価格 ¥2,164 (税込¥2,380)

本日のデザート付き



## 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付いた  
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 奈良県産ライス
- ・季節のおすすめ
- ・季節のサラダ
- ・選べるドリンク
- ・デザート

セットのドリンクをおひとつお選びください  
コーヒー or 紅茶 or フリードリンク

+ ¥91 (税込¥100) で2つ選べます!

セット価格 ¥2,164 (税込¥2,380)

本日のデザート付き

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。



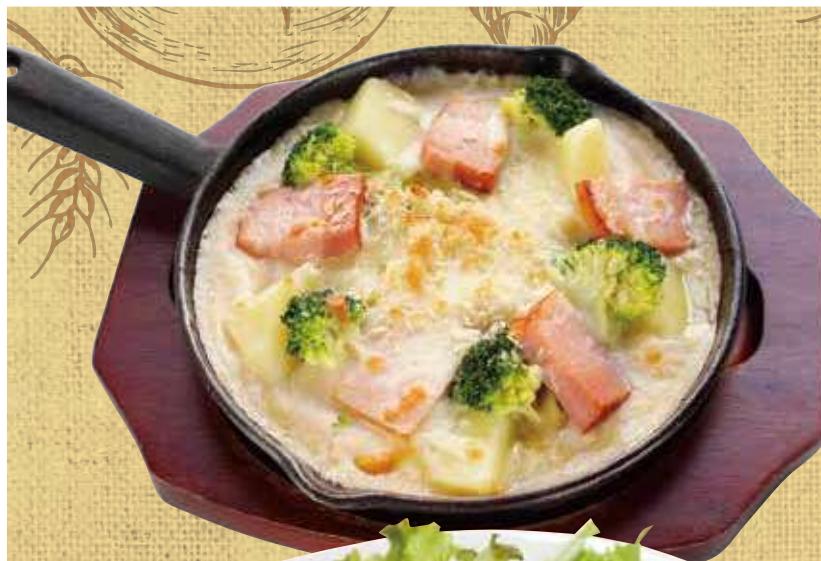
ちょこっとほしいあなたには…

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。

※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。



## 厚切りベーコンと ポテトのグラタン

クリーミーなホワイトソースに  
厚切りベーコンとポテトが入った熱々グラタン

- ・季節の前菜
- ・季節の肉料理
- ・季節のサラダ
- ・パン食べ放題 or 奈良県産ライス
- ・選べるドリンク
- ・デザート

セットのドリンクをおひとつお選びください  
コーヒー or 紅茶 or フリードリンク

⊕ ¥91 (税込¥100) で2つ選べます！

セット価格 **¥1,855** (税込¥2,040)

本日のデザート付き



## 牡蠣フライと野菜のフライ ～タルタルソース添え～

サクッとジューシーに揚げた牡蠣フライと  
季節野菜のフライランチ

- ・季節の前菜
- ・季節のフライ
- ・季節のサラダ
- ・パン食べ放題 or 奈良県産ライス
- ・選べるドリンク
- ・デザート

セットのドリンクをおひとつお選びください  
コーヒー or 紅茶 or フリードリンク

⊕ ¥91 (税込¥100) で2つ選べます！

セット価格 **¥1,982** (税込¥2,180)

本日のデザート付き



## イカとアサリの トマトクリームパスタ

イカとアサリの旨味たっぷり  
トマトクリームを絡めた絶品パスタ

- ・季節の前菜
- ・季節のパスタ
- ・季節のサラダ
- ・パン食べ放題 or 奈良県産ライス
- ・選べるドリンク
- ・デザート

セットのドリンクをおひとつお選びください  
コーヒー or 紅茶 or フリードリンク

⊕ ¥91 (税込¥100) で2つ選べます！

セット価格 **¥1,800** (税込¥1,980)

本日のデザート付き

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。

※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*



## 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

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  
カラッと揚げたサックサクの  
オニオンフライ  
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



## 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



## 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  
618yen 680yen税込



**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。

**[エチオピア] モカ** ¥709 (税込¥780)  
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)  
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)  
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)  
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)  
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** ¥709 (税込¥780)  
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)  
苦味とコク、スパイシーで独特的なフレーバー

#### 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。※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

¥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)

## 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 ¥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)

ウインナーコーヒー 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)



## Drink

### 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/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  
ペ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ぐ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 ¥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バニラ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。

## Bakery

### 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

¥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

卵黄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。



Sweets

Sweets

## 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)



## 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ご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



### パニラエスプレッソ アフォガート

Affogato

甘いパ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 ・抹茶  
・チョコレート ・バニラ

¥300 (税込¥330)

### 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

レギュラー ¥618 (税込¥680)  
ミニ ¥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

蟹の旨味にぶりぶりのエビ  
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

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 ￥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 ￥1,345 (税込￥1,480)

## ナポリ風石窯ピザ Pizza

### パリッともちもち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バジルとモッ

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 ビスマルク Quattro Formaggi

モッツアレラ、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)

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

厚切りの熟成ロースステーキを  
シャリアピ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)



Food

## 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  
ダブルかけ

¥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ッとしたクリーミー  
なホワイトソースとチーズ、温玉を  
熱々の鉄板でとろ~り絡めて

¥982 (税込¥1,080)



※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『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®

シャリアピンソース添え

Thick Beef Steak

肉感を楽しむ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超厚切りのみすじステーキ  
分厚い肉塊をじっくり熟成し、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®」を熟々の鉄板で。

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

旨味をとじこめたローストビーフの  
シャリアピンソース

￥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

### オランダ屋のフレッシュサラダ

Farm Salad



### 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)



チキンテバスケット  
Fried Chicken and French Fries

￥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。

※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。

