

2026.3.5-5.13

# ロースステーキとフォアグラムース

*Beef Loin Steak and Foie Gras Main Dinner Course* のディナーコース

提供時間：月・火・水・木・金（17：30～20：30）金・土・祝前日（17：30～21：30）

コースデザート  
苺の自家製パッパ  
古都華とバニラアイス添えて

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 ¥3,619 税込 ¥3,980



**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 **¥2,255** 税込 ¥2,480

※ハーフ&ハーフのパン食べ放題はオプションとなります



季節の前菜5種盛り合わせ  
¥528 税込 ¥580



チーズ入りラビオリのブイヨン・スープ  
¥437 税込 ¥480



苺の春サラダ 爽やかレモンドレッシング  
¥619 税込 ¥680



あさりのクリームリゾット  
¥437 税込 ¥480



牛ロースとフォアグラムースのステーキ  
¥2,164 税込 ¥2,380

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。



# 店内ぜ～んぶ 古都華

苺フェア

2026.3.5-5.13

## 古都華満喫パンケーキ

14:00- ¥1,346 税込¥1,480

奈良県ブランド苺 古都華をたっぷり使用  
苺ソース、苺のアイスも添えたパンケーキ



## 古都華満喫フレンチトースト

14:00- ¥1,619 税込¥1,780

古都華と自家製プリンに苺アイスを飾った  
厚切りの自家製フレンチトースト



## 古都華ミニパフェ

14:00- ¥710 税込¥780

フレッシュ古都華を  
ちょこっと楽しめるパフェ



## 古都華とブリュレのトールパフェ

14:00- ¥1,255 税込¥1,380

古都華をふんだんに使用 キャラメリゼしたブリュレが  
香ばしい、贅沢な味わいを重ねたパフェ



## 古都華のワッフルプレート

14:00- ¥982 税込¥1,080

古都華に抹茶アイス、あんこ、ホイップの組み合わせが  
相性抜群♡ お好みでチョコソースをどうぞ

## パティシエの手づくりケーキ



苺たっぷりショートケーキ  
¥573 税込¥630



苺たっぷりタルト  
¥891 税込¥980



苺のシフォンケーキ  
¥491 税込¥540



苺のモンブラン  
¥600 税込¥660

※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。



シェフ特製 オランダ屋の夜ランチ  
**ORANDA-YA 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**

- ・シーフードのトマト煮込み
- ・チキンカツと野菜のフライ
- ・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

- ・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
- ・季節のサラダ
- ・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**

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 ライス
- ・季節のおすすめ
- ・選べるドリンク
- ・季節のサラダ
- ・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。※追加は単品ではご注文いただけません。





## しらすと春キャベツの ペペロンチーノ

春らしい彩りのペペロンチーノ  
たっぷりのしらすと小エビをちりばめて

- ・季節の前菜
- ・季節のパスタ
- ・季節のサラダ
- ・パン食べ放題 or ライス
- ・選べるドリンク
- ・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。  
※追加料金+¥91 (税込¥100) で2つ選べます。

本日のデザート 付き **¥1,800** (税込¥1,980)



## チキンカツと野菜のフライ

さくさくの揚げたてチキンカツと  
2種の野菜のフライランチ

- ・季節の前菜
- ・季節の肉料理
- ・季節のサラダ
- ・パン食べ放題 or ライス
- ・選べるドリンク
- ・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。  
※追加料金+¥91 (税込¥100) で2つ選べます。

本日のデザート 付き **¥1,890** (税込¥2,080)



## シーフードのトマト煮込み

フレッシュなトマトソースが  
魚介の旨みとマッチした贅沢煮込み料理

- ・季節の前菜
- ・季節のシーフード
- ・季節のサラダ
- ・パン食べ放題 or ライス
- ・選べるドリンク
- ・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。  
※追加料金+¥91 (税込¥100) で2つ選べます。

本日のデザート 付き **¥1,982** (税込¥2,180)



パン食べ放題をプチパン 2 個+バゲット 1 個に変更できます ※プチパンの種類は選べません

ランチ料金から  
**¥91引き!**  
(税込¥100)

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

※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



**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



**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



**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  
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



## 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

【インドネシア】  
マンデリン

【グアテマラ】  
SHB

【ジャマイカ】  
ブルーマウンテン No.1

【タンザニア】  
キリマンジャロ

【コロンビア】  
スプレモ

【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)



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。

## 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)





## 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

¥709 (税込 ¥780)

生搾り果実 100%  
FRESH-SQUEEZED

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)





## 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)

¥655 (税込¥720)

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 Double Berry Smoothie (ブルーベリー、ストロベリー、ヨーグルト)

¥655 (税込¥720)

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

### 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)

¥655 (税込¥720)

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。

## 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)

シュワっ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ゼリー 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ゼ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  
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パ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パニ  
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。



## 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  
自由に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)





## 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

ザクザク食感がク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ご注文でケーキセットにできます。





## 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

ふわっとバターが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 ・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)



## 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バジルとモツ  
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

モツツァレラ、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

旨味をとり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

ドレッシングを  
お選びください

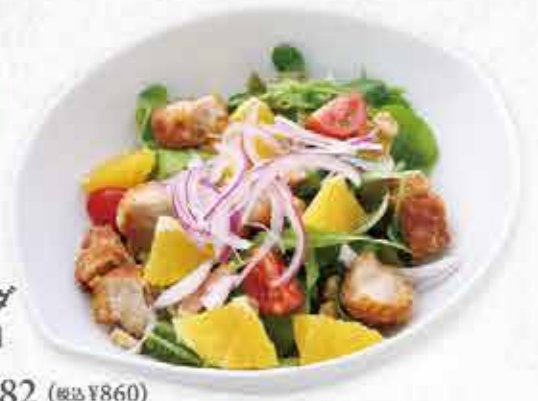


焙煎胡麻 イタリアン すりおろしにんじん ノンオイル香味和風

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)

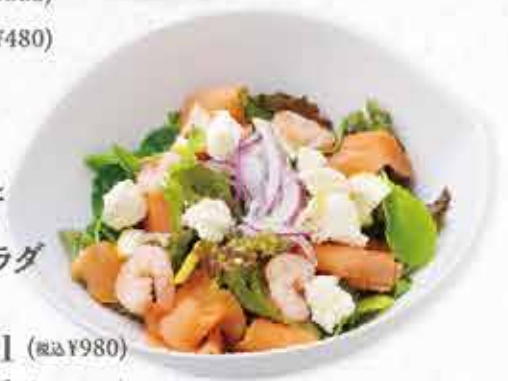
ハーフ ¥509 (税込 ¥560)



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

ぶちぽん  
けーき

りんご  
じゃーす

おむ  
らいす

ういんな

からあげ

ふらいど  
ぽてと

きゃべつ

ぶちとまと

にんじん

さしーれたす

ぶろっこりー

こどもに必要な  
1食分の緑黄色野菜  
が摂れる♪

出典：「女子栄養大学  
の食品標準成分表」(2015年)  
※数値は概算値です

ぽくぽく  
たべよう！

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

※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。