

販売期間：2026/5/14 (木) ~7/1 (水)

焼きりんごを添えた チキンのコンフィ フルコース

枝豆とじゃがいもの豆乳スープ
単品 ¥437 (税込 ¥480)

レモン香るスモークサーモンのサラダ
単品 ¥619 (税込 ¥680)

初夏の前菜盛り合わせ
単品 ¥528 (税込 ¥580)

スパイスカレーレーズンを添えて
単品 ¥437 (税込 ¥480)

骨付き若鶏のコンフィ
ソテーりんごとハーブの香り
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 ¥3,164 (税込 ¥3,480)

ふたりでシェア チキンのコンフィコースハーフ&ハーフ
【平日限定】 1名様あたり ¥2,219 (税込 ¥2,440)

「平日限定 ハーフ&ハーフコース」がおすすめ！
メインディッシュ (チキンのコンフィ) はお一人様1品ずつ
※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。

MELON FAIR

まるごとメロン
パフェとご褒美プリン
提供時間 14:00~
¥1,710 (税込¥1,880)

メロンのミニグラスパフェ
提供時間 14:00~
¥810 (税込¥890)

メロンフェア

開催期間：5/14 (木) ~7/1 (水)



メロン
ショートケーキ

¥593 (税込¥652)



贅沢メロンの
まんまるタルト

¥760 (税込¥836)



初夏の
メロンムース

¥649 (税込¥713)

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
- ・季節のプレート
- ・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

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
- ・季節のおすすめ
- ・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

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
- ・チョコレート
- ・抹茶
- ・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 pasta
- ・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)

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!



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)



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。

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

サクサ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 Rice 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

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 ソンヌオイル香味和風

チキンと
オレンジの
パワーサラダ
Chicken Salad



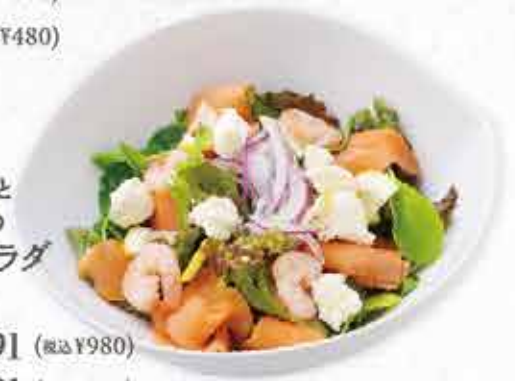
レギュラー ¥782 (税込¥860)
ハーフ ¥436 (税込¥480)

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

ぶちぼん
けーき

りんご
じゅーす

おむ
らいす

ういんぱー

からあげ

ふらいど
ぽてと

きゃべつ

ぶちとまと

にんじん

さーにーれたす

ぶろっこーい

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
食品標準分析値（2015年度）
※単位は100gあたり

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。