

六甲ビーフのミンスミートカツレツ

夏のフルコース

2026.7.2-9.2

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



- | | | |
|---------|---------------------------|-------------------|
| 前菜 | 夏の前菜5種盛り合わせ | 単品 ¥619 税込 ¥680 |
| スープ | 豆乳とジャガイモの冷製スープ オリーブオイルの香り | 単品 ¥437 税込 ¥480 |
| サラダ | 夏のビーンズサラダ ハニーマスタード | 単品 ¥437 税込 ¥480 |
| パスタ | 夏風香る冷製パスタ | 単品 ¥346 税込 ¥380 |
| メイン | 六甲ビーフ ミンスミートカツレツのメインディッシュ | 単品 ¥982 税込 ¥1,080 |
| コースデザート | 夏色オレンジとバニラアイス | |

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
※セットのドリンクは+¥91(税込¥100)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

お1人様 **¥2,710** 税込 ¥2,980

おすすめ! ふたりでシェア フルコースを2名分に分けて提供
 ミンスミートカツレツコース ハーフ&ハーフ
 <平日限定> 1名様あたり **¥1,800** 税込 ¥1,980
※ハーフ&ハーフのパン食べ放題はオプション(+¥273(税込¥300))となります。

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

※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。

桃フェア PEACH FAIR

Oranda ya Presents

2026.7.2 9.2

フレッシュ桃まるまるひとつの
フレンチトースト

自家製トーストとひんやりバニラアイス
14:00- ¥1,710 税込¥1,880

お好みで
特製ソースを
どうぞ

フレッシュ桃まるまるひとつの
パンケーキ

旬の桃とカスタードクリームが奏でる贅沢な味わい

14:00- ¥1,346 税込¥1,480

メープル
シロップ付

フレッシュ桃まるまるひとつのかき氷

桃果実を使った自家製ソースに生桃をまるごとひとつトッピング

14:00- ¥1,710 税込¥1,880

パティシエの
手づくりケーキ

桃のショートケーキ

¥664 税込¥730

桃のタルト

¥764 税込¥840

桃のモンブラン

¥664 税込¥730

まるまる桃のタルト

¥1,164 税込¥1,280

郡山店限定

※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する場合がございます。

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

2026.7.2-9.2 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

¥1,710 税込¥1,880



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



パティシエ仕立て
~パイと苺ミルクの淡雪~

自家製苺ソースたっぷり
サクサク香ばしいパイと重なり
まるで苺のミルクフィーユなかき氷

¥1,255 税込¥1,380



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

※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。

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

- ・白身魚のムニエル・デミハンバーグ
- ・六甲和牛のミンチカツ
- ・ポークロースのチーズ巻き

シェフ自慢の特製メニューを
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
- ・選べるドリンク
- ・デザート
- ・季節のサラダ

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、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
- ・選べるドリンク
- ・デザート
- ・季節のサラダ

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

～季節のサラダに関するお知らせ～

トマトの入荷状況により、「トマトのサラダ」を「オクラのサラダ」に変更させていただく場合がございます。



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。
※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。



六甲和牛のミンチカツと ポークロースのチーズ巻き

六甲和牛の旨みあふれるミンチカツと
とろっとチーズ巻きの満足夜ランチ

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

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



白身魚のムニエル

～トマト・ニンニク・きのこのソース～

ふっくら仕上げた白身魚に
彩り豊かな特製ソースをたっぷり絡めてどうぞ

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

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



夏野菜と小海老の 冷製パスタ

旬の夏野菜と小海老をさっぱり味わう

爽やかな風味の冷製パスタ

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

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



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

夜ランチにドリンクを追加

ランチ料金から
¥91引き!
(税込¥100)

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



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。




[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)



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

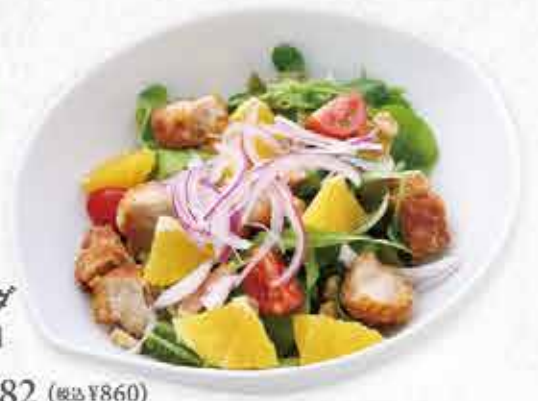
Farm Salad

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



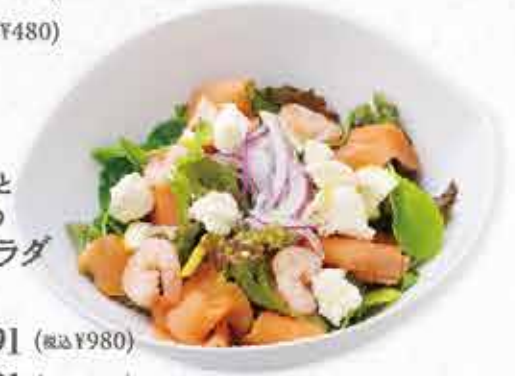
レギュラー ¥782 (税込 ¥860)
ハーフ ¥436 (税込 ¥480)

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。