シャインマスカットフェア

2026/9/3(木)～10/14(水)

シャイン
マスカットの
きらきら
ジェリーパフェ
14時～ ¥1,528
（税込¥1,680）

NEW!

シャイン
マスカットの
ちょこっとパフェ
14時～ ¥800
（税込¥880）

シャイン
マスカット
パンケーキ
～ミルクアイス添え～
14時～ ¥1,437
（税込¥1,580）

シャインマスカット　¥908
ぎっしりズコット　（税込¥999）

たっぷりシャイン　¥908
マスカットタルト　（税込¥999）

贅沢シャインマスカット　¥676
ショートケーキ　（税込¥744）

シャインマスカット　¥676
モンブラン　（税込¥744）

※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
外はカリっと中はホクホク
食感を楽しむ皮付きポテト
473yen 520yen税込

※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。

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。

※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。

Coffee

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)

※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)

※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 ¥655 (税込¥720)
(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

ダブルベリースムージー Double Berry Smoothie ¥655 (税込¥720)
(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

マンゴーパインスムージー Mango and Pineapple Smoothie ¥655 (税込¥720)
(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。

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。

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。

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。

※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　・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

蟹の旨味にぷりぷりのエビ
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)

※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。

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、パリっと
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
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)

※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。

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)

※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。

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〜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。

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バケット、
生ハムとチーズにハチミツを添えて

¥791 (税込¥870)

※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。

サイドメニュー Side

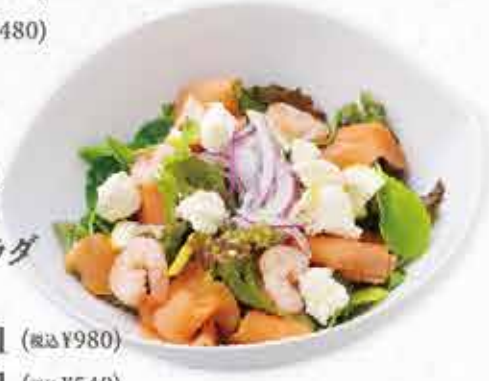
揚げたてフライやヘルシーサラダをプラス

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 Boild 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)

※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。

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

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。