

自家製マロンクリーム使用♪

# 秋色美味 マロンフェア

2023.10.13-11.30

パンケーキ、パフェ、ミニパフェは  
14時以降のご提供です



## こぼれる渋皮栗のモンブランパンケーキ

渋皮栗がたっぷり！  
ふわふわホイップ&カスタードのWクリーム、  
自家製マロンクリームがたまらない  
マロンを存分に味わえるパンケーキ

¥1,280



## こぼれる渋皮栗の モンブランパフェ

自家製マロンクリームを  
使った贅沢なパフェ  
秋を味や食感で  
最後まで楽しめます

たっぷりの渋皮栗  
黒ゴマチュイル  
自家製マロンクリーム  
ふわふわホイップ  
自家製ミルクアイス  
りんごダイス  
ココアスポンジ  
カスタード  
寒天

¥1,280

りんごと  
自家製ミルクアイス入り♪



## 渋皮栗のミニモンブランパフェ

自家製マロンクリーム使用！  
ちよこっとスイーツを楽しみたい人へ♪

¥780

## マロンフェア 専属 パティシエの手づくりケーキ



渋皮栗のモンブラン  
¥580



マロンと季節の  
フルーツショート  
¥540



渋皮栗のタルト  
¥580



マロンと抹茶のケーキ  
¥630

※表示価格には税金10%が含まれております。※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。

# アラカルトメニュー

## a la carte menu



### 前菜5種盛り合わせ

季節の食材を使用した盛り合わせ 詳しくはスタッフにお尋ねください  
630yen



### シャリアピン ローストビーフ

自家製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  
580yen

はちみつ×チーズの  
黄金コンビ!



### 4種のチーズ盛り合わせ

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  
780yen



### 野菜の生ハム巻き

野菜をたっぷり使用  
お酒のおつまみとしても、  
ちょっとしたサラダとしてもおすすめ  
290yen



### 生ハム盛り合わせ

エキストラバージンオリーブオイルが  
生ハムの旨みを支える、シンプルながら味わい深い一品  
290yen



### グレープフルーツと スモークサーモンのマリネ

爽やかなグレープフルーツで後味さっぱり、ほのかな苦みがくせになる  
380yen



### 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  
580yen

オプション  
ハニーマスタードソース  
+50yen



### スモークサーモンの クリームロール

スモークサーモンとクリームチーズ、  
ハニーマスタードソースの濃厚さ  
380yen



### 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



オプション  
ハニーマスタードソース  
+50yen



480yen



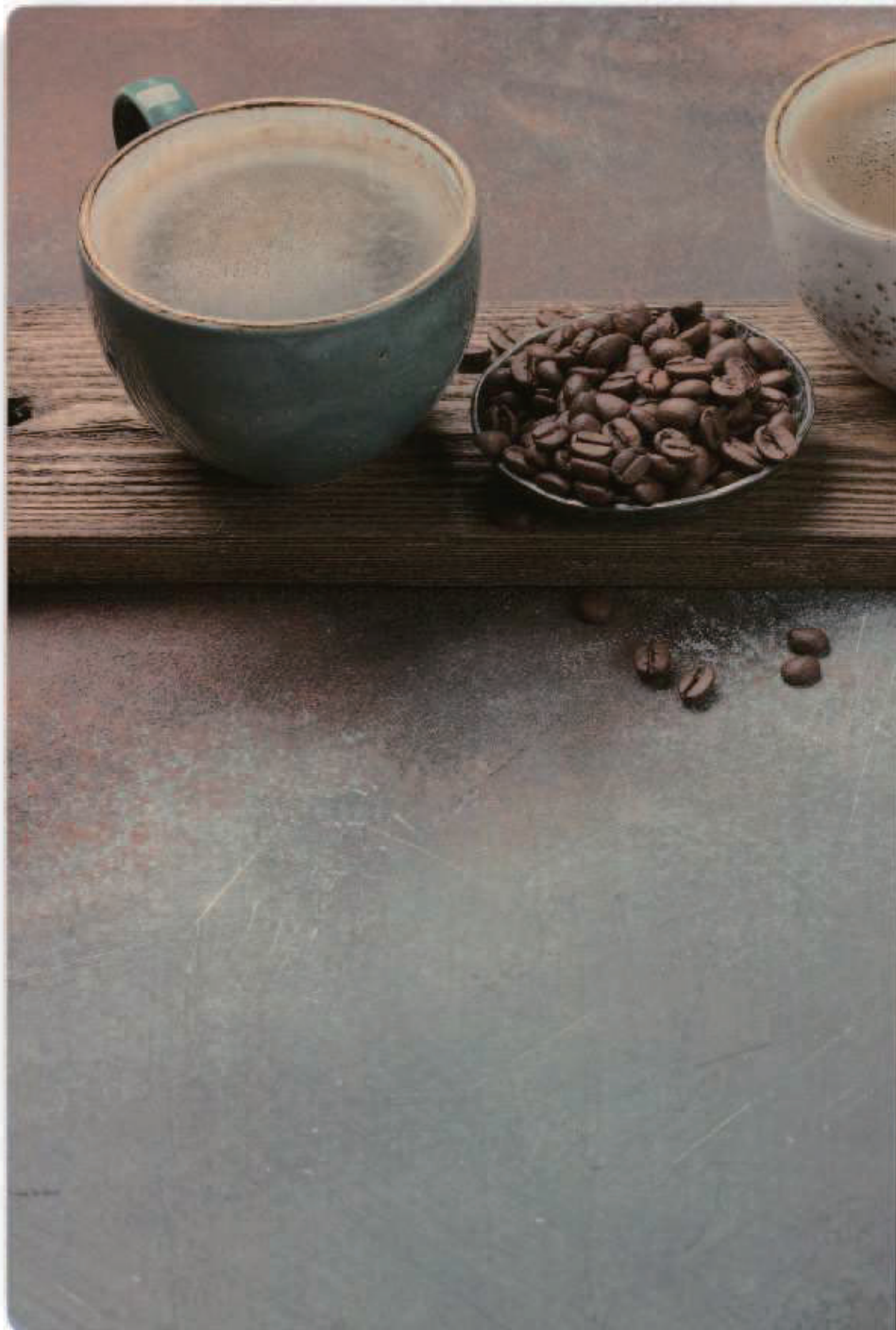
### 季節の 農園直送サラダ

契約農家直送の新鮮な季節野菜と  
生ハム、モッツアレラチーズ、ナッツを  
使った季節限定サラダ

ドレッシングを  
お選びください



840yen(パン付き)



## エアロプレス Aeropress

### 世界の珈琲をエアロプレスでドリッブ

空気圧でドリッブする「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** 680yen  
 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** 740yen  
 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** 720yen  
 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ストレート** 1,300yen  
 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** 900yen  
 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** 680yen  
 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** 690yen  
 Indonesia Mandheling  
 苦味とコク、スパイス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、いままでにはない香りと味を引き出せる新しい抽出方法です。圧力をかけながら短時間で抽出することにより、フレンチプレスと比べると珈琲豆の持ち味をより引き出すことができます。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。

※表示価格には税金10%が含まれております。※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。

## 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

530yen

おかわり + 120yen

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

530yen

おかわり + 120yen

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

530yen

おかわり + 120yen

※表示価格には税金10%が含まれております。 ※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。

## 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 580yen

エスプレッソ(ダブル) Espresso Double — hot 780yen

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 580yen

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 580yen

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 630yen

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

## フレーバーラテ Flavor Latte

フレーバーを楽しむアレンジ珈琲



キャラメル・ラテ Caramel Latte — hot/ice 600yen

ヘーゼルナッツ・ラテ Hazelnut Latte — hot/ice 600yen

アイリッシュ・ラテ Irish Latte — hot/ice 600yen

アーモンド・ラテ Almond Latte — hot/ice 600yen

チョコレート・ラテ Chocolate Latte — hot/ice 600yen

豆乳ラテ Soy Latte — hot/ice 600yen

抹茶ラテ(珈琲不使用) Greentea Latte — hot/ice 640yen

ほうじ茶ラテ(珈琲不使用) Hojicha Latte — hot/ice 640yen

チャイラテ(珈琲不使用) Chai Latte — hot 600yen

※表示価格には税金10%が含まれております。 ※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。

Drink

Drink

## 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 720yen

生搾り果実 100%  
FRESH-SQUEEZED

オレンジジュース Orange Juice 720yen

ピンクグレープフルーツジュース Pink Grapefruit Juice 720yen

## 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 680yen

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 600yen

香り豊かなりんごジュース Apple Juice 600yen

信州塩尻産 ぶどうジュース Grape Juice 600yen



※表示価格には税金10%が含まれております。 ※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。

## 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 (ほうれん草、バナナ、ヨーグルト) Green Smoothie 680yen

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 (ブルーベリー、ストロベリー、ヨーグルト) Double Berry Smoothie 680yen

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

珈琲スムージー (コーヒー、りんご、バナナ、ヨーグルト) Coffee Smoothie 680yen

ポリフェノールが豊富に含まれるコーヒーとりんごでリラックスや疲労回復の相乗効果が期待

※生乳100%の高品質なヨーグルトを使用しています。

オプション

シンプルスムージー 各種 + 100yen

※追加料金+100円でフルーツと野菜だけのシンプルスムージーへ変更できます。



## 豆乳ドリンク Soy milk

豆乳を使ったヘルシードリンク

豆乳ラテ Soy Milk Latte hot/ice 600yen

豆乳ココア Soy Milk Cocoa hot/ice 620yen

豆乳アーモンドオーレ Soy Milk Almond Ole hot/ice 620yen



※表示価格には税金10%が含まれております。 ※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。

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) Tea ————— hot/ice 530yen

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 600yen

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

ローズヒップティー Rosehip Tea ————— hot/ice 580yen

天然のビタミンCを豊富に含み美肌と免疫機能を高める効果が期待

カモミールティー Chamomile Tea ————— hot/ice 580yen

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 580yen

キャラメルの香ばしい香りにミルクとお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



フルーツティーソーダ  
Fruits Tea Soda

シュワっと爽やかな甘み 780yen

ジンジャーエール Ginger Ale ————— 550yen

コーラ Cola ————— 550yen

ゆずソーダ Yuzu Soda ————— 600yen

アップルタイザー Apple Tizer ————— 550yen

ウーロン茶 Oolong Tea ————— 550yen

ミルク Milk ————— hot/ice 530yen

ココア Chocolate Drink ————— hot/ice 620yen

アーモンドオーレ Almond Ole ————— hot/ice 620yen

ペリエ Perrier ————— 550yen

※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。

※表示価格には税金10%が含まれております。※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。

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

季節のパンケーキ

Seasonal Pancake

旬の素材を使った季節限定のパンケーキ  
ご注文はスタッフまでお申し付けください。

※季節により旬のフルーツに変わります。  
※画像はイメージです。



クラシック パンケーキ  
Pancake

ふわっとバター風味が香る喫茶店のパンケーキ

780yen

フレンチトースト French Toast

奈良地産の新鮮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フレンチトースト

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スイーツです。  
美味しさの秘密は、高原育ちの有精卵「びよたま」と  
北海道の生乳。素材にとことんこだわりました。

メープルシロップ or ベリーソース

※シロップは2種類からお選びいただけます。



1,280yen



※表示価格には税金10%が含まれております。※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。

## スイーツ Sweets

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 100yen 引き

※お好きなケーキにドリンクご注文で100円引きします



※画像はイメージです。



## 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

630yen

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

580yen

ホームメイド  
アイスクリーム

Homemade Ice Cream

・ゆず ・コーヒー ・ミルク  
・抹茶 ・チョコレート ・ストロベリー

330yen

## 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  
レタスとトマトにタマゴとロースハム  
をサンドした定番サンドイッチ

780yen

## ローストビーフサンド

Roastbeef Sandwich

卵黄ソース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 980yen



## 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

250yen

Food

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

熟成サーロイン150gを贅沢に厚切り  
シャリアピンソースで仕上げたご馳走ピラフ

1,590yen



### 大海老フライも入った 贅沢シーフードピラフ

Seafood Pilaf

大きい有頭エビフライがのった  
海の幸たっぷり贅沢シーフードピラフ

1,780yen



### デミグラス ハンバーグピラフ

Hamburg Steak Pilaf

手ごね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

1,190yen



### とんかつピラフ

Pork Cutlet Pilaf

旨みたっぷり特製ピラフにサクッと揚げた  
大きなポークカツの満足ピラフ

1,490yen



※ガーリックピラフに変更できます。

※表示価格には税金10%が含まれております。 ※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。

## 肉料理 Beef Steak

90度に立つほど分厚いステーキ



### 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 with Chaliapin Sauce

食べ応え抜群の肉感を楽しむジューシーな厚切りステーキ

肉汁を閉じ込め焼いた超厚切りのテンダーロインステーキは  
立つほど分厚い肉塊をじっくり熟成させて、ガーリックで風味付け  
丁寧に時間をかけて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。

※追加料金でパンまたはライスをお付けできます。



単品 2,880yen

オプション

パン食べ放題セット 1名様 + 250yen

オプション

ライスセット + 220yen



※表示価格には税金10%が含まれております。 ※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。



## パスタ Pasta

自家製ソースで仕上げるごちそうパスタ

### 厚切りベーコンと温玉の石焼カルボナーラ

Carbonara with Bacon and Boiled egg

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 1,390yen



### 明太子と温玉の石焼シーフードパスタ

Mentaiko Pasta with Boiled egg

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 1,390yen



### 海の幸のベスカトーレ

Seafood Spaghetti

海の幸をたっぷり使った魚介のトマトソースパスタ

パン付き 1,380yen



### 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 990yen

## ナポリ風石窯ピザ Pizza

パリッともちもち小麦からこだわった手作りピザ



### マルゲリータ

Margherita  
トマトソースにフレッシュバジルとモzzarellaチーズのシングルピザ

1,080yen



### クワトロフォルマッジ

Quattro Formaggi  
モzzarella、パルメザン、チェダー、ゴルゴンゾーラの濃厚チーズピザ

1,380yen



### ビスマルク

Bismarck  
ベーコンとソーセージに半熟卵とチーズがとろ〜り絡み合うピザ

1,280yen



### 照り焼きチキンピザ

Teriyaki Chicken Pizza  
甘辛味の照り焼きチキンにマヨネーズの酸味が好相性のクセになる味わい

1,180yen



### シーフード明太子ピザ

Seafood Pizza  
明太子クリームに魚介と野菜の旨みたっぷりプリプリ食感のヘルシーピザ

1,480yen



### ローストビーフピザ

Roast Beef Pizza  
黒胡椒がピリッと効いたチーズピザにローストビーフとベジタブルをトッピング

1,380yen

本場ピザ職人の直伝レシピを生地から手作り。400度の石窯で一気に焼き上げる本格ピザは、パリッともちもちの食感に仕上がります。

### ハーフ&ハーフピザ Half & Half Pizza

2種類選べる お好きなピザを半分ずつ選んで楽しめる!

1,380yen



Food

## お子様メニュー Kids Menu

子どもから大人まで楽しめるワンプレート

### ORANDA-YAのお子様ランチ

Oranda-ya Kids Menu

ハンバーグにエビフライ、オムライスにサラダなど  
色んな種類をちょっとずつワンプレートに盛り付けました♪  
デザートにはちょこっと食べたいミニパンケーキ付き。  
年齢制限はございませんので少量のお食事をご希望の方にも  
おすすめです。

デザート付き 1,200yen



オプション

バナナキャロットミルク 各種 + 120yen  
ミニコーヒー

オプション

バン食べ放題セット 1名様 + 250yen



※表示価格には税金10%が含まれております。 ※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。

管理栄養士が考えた

# お子様ランチ

¥500  
税込

提供時間 14:00~ラストオーダー

※当メニューは6歳未満のお子様に限らせていただきます  
※パンの食べ放題はついておりません

デザート♡  
プチパンケーキ

適量わり  
豆乳スープ

大豆  
・じゃがいも  
・コーン  
・かぼちゃ

照り焼きチキン

子どもに人気!  
食べやすい野菜の  
つけあわせ

プチトマト コーン

ザニーレタス 枝豆

ミニ  
ハンバーグ

玉ねぎ

手製の野菜

人参

オムライス

玉ねぎ

フライドポテト

野菜を食べる  
グラタン

ブロッコリー

コーン

グリーンピース

人参

ブロッコリー

グリーンピース



子供に必要な  
1食分の緑黄色野菜  
が摂れる!

出典:  
『女子栄養大 4つの食品群の年齢別 性別身体活動レベル別 食品構成』

¥120で  
野菜入りジュースが飲める!  
バナナキャロットミルク



バナナの自然な甘みでにんじんもヨクヨク!

※表示価格には税金10%が含まれております。 ※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。  
こちらのメニューのご注文は6歳未満のお子様に限らせていただきます。

Food

## 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一品

### 季節の 農園直送サラダ

Seasonal Salad

契約農家直送の新鮮な季節野菜と生ハム、モッツァレラチーズ、ナッツを使った季節限定サラダ

ドレッシングを  
お選びください



焼煎胡麻 イタリアン フォンデュール 香味和風

パン付き

840yen



### プチサラダ Petit Salad

新鮮な野菜を使った  
ちょこっとサラダ

300yen



### クラムチャウダー Clam Chowder

新鮮なアサリと野菜を  
つかった口当たりの良い  
まるやかなスープ

360yen



### フライドポテト French Fries

外はカリッと中はホクホク  
食感を楽しむ皮付きポテト

480yen



### オニオンリング Onion Rings

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

480yen



※表示価格には税金10%が含まれております。 ※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。