

3種のソースを楽しむ 風味香るグリルチキンと 秋野菜のディナーコース～秋の彩り収穫祭～

焼きたてパン食べ放題
&
ドリンク付き

お一人様 ¥2,980 税込

提供期間：10/13（金）～11/30（木）提供時間：日～木 17：30～20：30 金土祝前日 17：30～21：30



※店内デザートは売切れの場合がございます。

美味しいものをすこしずつ食べたいあなたへ

平日限定 2人でシェアできる
ハーフ＆ハーフ

焼きたてパン食べ放題&ドリンク付き
お一人様あたり ¥1,580
(お二人様 ¥3,160)



※ベア専用コースとなります。
お一人様でのご注文は出来ません。
※通常サイズのお料理を二人様分に分けて
ご提供している為、盛り付けが均一に
ならない場合がございます。
※平日のみのご提供となります。
※予約特典はございません

単品 お品書き コースの品目は単品でもご注文いただけます



季節の前菜盛り合わせ

¥580



パンプキンの豆乳スープ

¥630



リンゴとナッツのサラダ
～レモンドレッシング～

¥680



風味香るグリルチキン 3種のソース
～レモンバターソース・タルタルソース・
デミグラスソース味増仕立て～

¥1,280



ポルチーニ茸の
本格派クリームリゾット

¥520

※表示価格は全て税込です※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※画像はイメージです

夜でもお得に楽しめるランチみたいなセットメニュー

季節の夜ランチメニュー

LUNCH SET MENU FOR NIGHT 提供時間 17:30~

セットのドリンクをお選びください

コーヒー H/I・紅茶 (レモン/ミルク/ストレート) H/I・ウーロン茶

ごちそうランチ

大海老フライ・ハンバーグ・ミニグラタン

オランダ屋の人気メニューをワンプレートに
詰め込んだ豪華プレートメニュー

- ・季節の前菜
- ・パン or ライス
- ・季節のプレート
- ・季節のデザート
- ・季節の農園サラダ
- ・ドリンク

2,190yen

特大海老フライにアップグレード 1本 + 280yen

シェフの気まぐれパスタ

本日のパスタ

※詳しくはスタッフまで

- ・季節の前菜
- ・パン or ライス
- ・本日のパスタ
- ・季節のデザート
- ・季節の農園サラダ
- ・ドリンク

1,880yen

シェフの気まぐれパスタ

※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。

特大海老に **¥280**

ORANDA-YA のお子様ランチ 1,200yen

※年齢制限はございません。

※パンの食べ放題、サラダ、ドリンクはついておりません。オプションにてお選びください。

※デザートはミニパンケーキのご提供です。

オプション パナナキャロットミルク/ミニコーヒー 各 **120yen**

オプション パン食べ放題セット 1名様 **250yen**

特大海老フライにアップグレード 1本 + 280yen

特大海老に
ダブルでアップグレード!

大海老フライと サーモン&ベジフライ ～自家製タルタルソース添え～

オランダ屋名物大海老にサーモン、
カボチャ、エリンギの満足フライランチ

- ・季節の前菜
- ・季節のフライ
- ・季節の農園サラダ
- ・パンorライス
- ・季節のデザート
- ・ドリンク

1,930yen

特大海老フライにアップグレード 2本+ 490yen



牛バラと秋野菜の 旨味とろけるビーフシチュー

じっくりコトコト柔らかくなるまで煮込んだ
ゴロっとお肉と野菜の熱々シチュー

- ・季節の前菜
- ・季節のシチュー
- ・季節の農園サラダ
- ・パンorライス
- ・季節のデザート
- ・ドリンク

1,980yen



※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。

管理栄養士が考えた お子様ランチ

500yen

※6歳未満のお子様にはお持ち帰りいただけます。
※パンの食べ放題、サラダ、ドリンクはついておりません。オプションにてお選びください。
※デザートはミニパンケーキのご提供です。

オプション パナナキャロットミルク

各+ 120yen

オプション パン食べ放題セット

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。

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

りんごと
自家製ミルクアイス入り♪



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

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！
ちょ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

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



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)



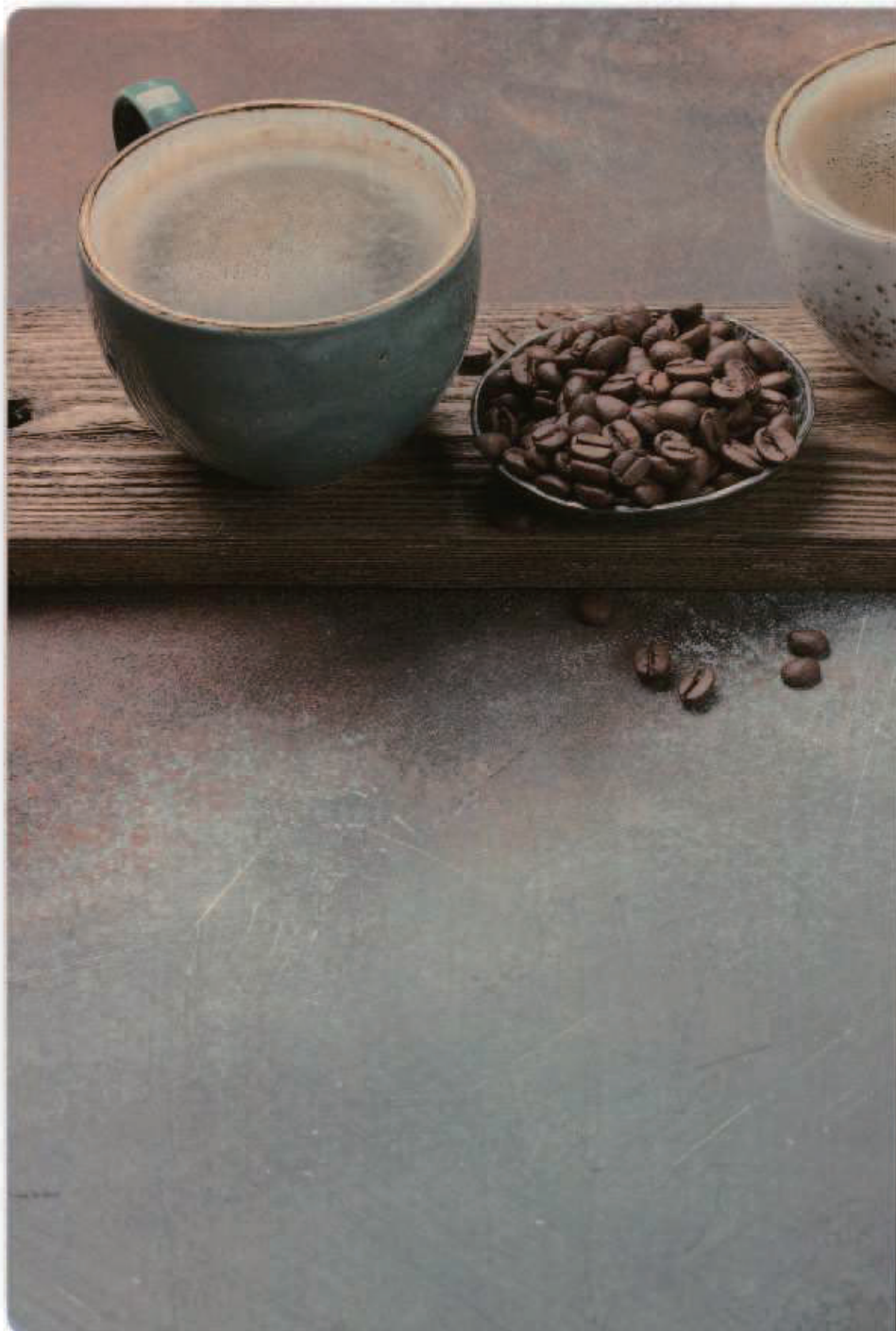
オニオンリング

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

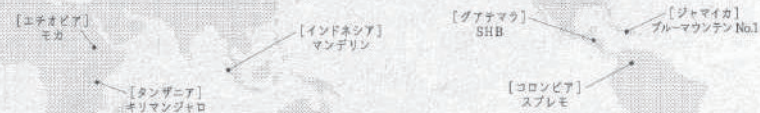


Coffee

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

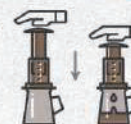
Jamaica Blue Mountain No.1 Blend
特徴を生かし厳選に配合された最高級ブレンド

【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、いままでになかった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。

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珈琲

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。

Coffee

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。

Drink

Sweets

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バ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、高原育ちの有機卵「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。



Sweets



Bakery

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
数種類ご利用しています。

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。

※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。

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
立つほど分厚い肉感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。

Food

Food

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 ペスカトーレ

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ツ
ツァレラチーズのシンプルピザ

1,080yen



クワトロフォルマッジ

Quattro Formaggi

モツァレラ、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



※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。

※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。

Food

お子様メニュー Kids Menu

こ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
色んな種類をちよつとずつワンプレートに盛り付けました♪
デザートにはちよつ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小童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
ミニコーヒー 各種 + 120yen

オプション

パン食べ放題セット 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

こどもに人気！
食べやすい野菜の
つけあわせ

プチトマト コーン

ミニレタス 枝豆

ミニハンバーグ 玉ねぎ

玉ねぎ

オムライス

手製の野菜

人参

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



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
つけた口当たりの良い
まろやかなスープ

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。

