

ウインター スイーツ フェア

2025.12.4-2026.1.14

お好みで
なめらかホイップを
乗せてどうぞ

じゅわっと焼きりんごのスイーツプレート

14:00- ¥1,164 税込¥1,280

焼くことで甘みが増したりんごがまるまる楽しめるスイーツ
熱々の焼きりんごをバニラアイス、カスタードクリームと一緒にどうぞ

自家製の
りんごクッキー付き♪



じゅわっと焼きりんごのフレンチトースト

14:00- ¥1,528 税込¥1,680

ローストアーモンド、シナモンがアクセント 旬の焼きりんごが楽しめる
オランダ屋特製「パン・ド・ミ」を使った自家製厚切りフレンチトースト

パティシエの
手づくりケーキ



まんまる
赤りんごタルト
¥723 税込¥795



苺たっぷりタルト
¥871 税込¥959



ふたりでシェアする
ストロベリーショート
¥1,649 税込¥1,813

※写真はイメージです。※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。

2025.12.4-2026.1.14

特選ビーフステーキ ウィンターコース

提供時間：月・火・水・木・日 [17:30~20:30]

金・土・祝前日 [17:30~21:30]

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

デザート付き

おすすめ！ ふたりでシェア
ウインターレース ハーフ&ハーフ
<平日限定> 1名様あたり **¥1,891** 税込 **¥2,080**
※ハーフ&ハーフのパン食べ放題はオプションとなります

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。
※+91円(100円税込)で2つ選べます。

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 **¥3,164** 税込 **¥3,480**

※12/20~12/25の間はクリスマスディナーのご提供となります。
※12/31~1/4は年末年始のため、ディナーコースのご提供を休止させていただきます。



季節の前菜盛り合わせ
¥691 税込¥760



コーンクリームスープ
¥482 税込¥530



パンプキンと温泉卵のシーザーサラダ
¥600 税込¥660



オランダ風特製ガリックピラフ
¥691 税込¥760



特選牛ステーキミニホワイトグラタン付き
シャリアビンソース仕立て
¥1,619 税込¥1,780

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。

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

- ・牡蠣フライ
- ・野菜のフライ
- ・厚切りベーコンとポテトのグラタン
- ・デミハンバーグ

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
- ・季節のサラダ
- ・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
大きな海老フライが2本にオニオングリーンが付いた
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
- ・季節のサラダ
- ・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
- ・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。

※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。



厚切りベーコンと ポテトのグラタン

クリーミーなホワイトソースに
厚切りベーコンとポテトが入った熱々グラタン

- ・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
- ・季節のサラダ
- ・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 **¥1,855** (税込¥2,040)

本日のデザート付き



牡蠣フライと野菜のフライ ～タルタルソース添え～

サクッとジューシーに揚げた牡蠣フライと
季節野菜のフライランチ

- ・季節の前菜
- ・パン食べ放題 or 奈良県産ライス
- ・季節のフライ
- ・選べるドリンク
- ・季節のサラダ
- ・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 **¥1,982** (税込¥2,180)

本日のデザート付き



イカとアサリの トマトクリームパスタ

イカとアサリの旨味たっぷり
トマトクリームを絡めた絶品パスタ

- ・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
- ・季節のサラダ
- ・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 **¥1,800** (税込¥1,980)

本日のデザート付き

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

※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*



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

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

外はカリッと中はホクホク
食感を楽しむ皮付きポテト
473yen 520yen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



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



Coffee

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
Ethiopia Mocha

[グアテマラ] SHB
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
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
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
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
Indonesia Mandheling
苦味とコク、スパイシーで独特的なフレーバー

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。

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)

Drink

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
ペ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ぐ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。

Bakery

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。



Sweets

Sweets

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)



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。

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)

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



パニラエスプレッソ アフォガート

Affogato

甘いパ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。

※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

パリッともちもち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 ビスマルク Quattro Formaggi Bismarck

モッツアレラ、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)



￥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。

※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

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
ダブル掛け

¥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ッとしたクリーミー
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。

※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®」を熟々の鉄板で。

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 ノンオイル

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)



チキンテバスケット
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。

※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。

