



café & restaurant

yutori no kūkan

JAPANESE SET MEAL

*画像はイメージです

*画像はイメージです

主菜をお選び下さい

和風ハンバーグ

さばと野菜の竜田揚げ

ジューシーな
ハンバーグに
さわやかな
ゆず胡椒ガーリック！

自家製香味だれに
漬込んでサクッと
ジューシーに

くるみと白ごまの
特製だれに、
薬味もたっぷり！

+¥120 (税込) 御膳セット価格
¥1800 (税込)

鯛の
くるみだれ漬け

副菜 3 種

長ねぎとトマトのマリネ
さっぱり味の和風マリネ

雷こんにゃく
あとを引くピリッと甘辛仕上げ

いんげんのごまあえ
濃厚なあえごろもをたっぷり



ごはん 1 杯 おかわり 無料 です

お米マイスター厳選の山形県産『雪若丸』
一粒ひと粒が大きく、お米の旨みがしっかりと感じられます。

※ごはん 3 杯目からは追加 1 杯 +150 円 いただきます

米

だし

【かつお節】【宗田節】【さば節】【いわし煮干し】【昆布】

5 種類の厳選した素材をバランスよく配合し、
だしに深みとコクを出しました。



いろいろな味を楽しむ

ゆとりの空間

オリジナル御膳

主菜が鯛のくるみ
だれ漬けのみ ¥1800 (税込)

¥1680 (税込)

主菜 1 品 / 副菜 3 品 / ミニサラダ / しば漬け / 塩昆布 / お出汁

お出汁は
お茶漬けにして
2 度美味しい！

OPTIONAL

メインをもうひとつ

+¥420 (税込)

+¥540 (税込)



鯛のくるみだれ漬け



さばと野菜の竜田揚げ



和風ハンバーグ

*当店で、原材料を含む食材の一部に、小麦・そば・卵・乳製品・落花生・えび・かにを使用しております。 *当店で提供している白米は、国内産のお米を使用しております。

ちょっと甘いもの

+¥420 (税込)



ご褒美ミニパフェ
いちごソースに濃厚ミルク
プリンの小さなパフェ

一緒にお飲み物

+¥280 (税込)

コーヒー (HOT/ICE)

アップルジュース

紅茶 (HOT/ICE)

オレンジジュース

ローズヒップティー (HOT/ICE)

*季節メニューは、なくなり次第終了する場合がございます。また、季節や仕入れ状況により、メニュー画像と異なる場合がございますので、予めご了承ください。

CURRY

ゆとりの空間 オリジナルカレー

ココナッツベースのオリジナルスパイスカレーに
ガーリックシュリンプ、ブロッコリー、なす、
三つ葉をトッピングしました

¥1480

(税込)

スープ付き



PASTA

*画像はイメージです

香草パン粉の カルボナーラ

厚切りベーコンのうまみが効いた
濃厚なカルボナーラに、
ほんのりハーブの香る
香草パン粉をトッピングしました

¥1400

(税込)

スープ付き



プラスのお野菜

+¥380

(税込)



ミニサラダ

ちょっと甘いもの

+¥420

(税込)



ご褒美ミニパフェ
いちごソースに濃厚ミルク
プリンのお小さなパフェ

一緒にお飲み物 +¥280

(税込)

コーヒー (HOT/ICE)

アップルジュース

ローズヒップティー (HOT/ICE)

紅茶 (HOT/ICE)

オレンジジュース



OPTIONAL

A LA CARTE



お酒に
ピタリ!

〜ソースがえらべる〜

オリジナル からあげ



ねぎソース
or
ピリ辛ケイジャン

¥750

(税込)



〜和風のアヒージョ〜

ホタテとトマトの アヒージョ

¥980

(税込)



ホタテの旨みに
ほんのり香る
ゆず胡椒!

こだわり出汁と
一味＆青のり



〜ピリ辛仕上げ!〜

ポテトフライ

¥560

(税込)

*当店で、原材料を含む食材の一部に、小麦・そば・卵・乳製品・落花生・えび・かにを使用しております。 *当店で提供している白米は、国内産のお米を使用しております。

*季節メニューは、なくなり次第終了させていただきます。また、季節や仕入れ状況により、メニュー画像と異なる場合がございますので、予めご了承ください。

PARFAIT



季節限定

栗とチョコレートのパフェ

¥1250(税込)

*画像はイメージです

一緒にお飲み物 +¥280(税込)

コーヒー (HOT/ICE)

アップルジュース

ローズヒップティー (HOT/ICE)

紅茶 (HOT/ICE)

オレンジジュース

*当店で、原材料を含む食材の一部に、小麦・そば・卵・乳製品・落花生・えび・かにを使用しております。 *当店で提供している白米は、国内産のお米を使用しております。

定番

いちご&ラズベリーのミルクのパフェ

¥900(税込)



定番

抹茶と黒ゴマのパフェ

¥900(税込)

*季節メニューは、なくなり次第終了する場合がございます。また、季節や仕入れ状況により、メニュー画像と異なる場合がございますので、予めご了承ください。

CHIFFON

お店で焼いたシフォンケーキは、米粉を使用することで
なめらかでとろける食感に仕上げました

ゆとりの空間オリジナル シフォンケーキ

カシスベリー
ドリンク付
¥1430(税込)

*フルーツは季節や仕入れ状況により
画像と一部異なる場合がございます。

CASSIS BERRY



カシスクリームに
華やかベリー！



濃厚生クリーム
＋
ほろ苦キャラメル

キャラメルミルク
ドリンク付
¥1300(税込)

CARAMEL MILK

ゆずレモン
ドリンク付
¥1430(税込)

さわやかな香りの
レモン&ゆず

YUZU& LEMON



一緒にお飲み物

*画像はイメージです

コーヒー(HOT/ICE) 紅茶(HOT/ICE) アップルジュース オレンジジュース ローズヒップティー(HOT/ICE)

*当店では、原材料を含む食材の一部に、小麦・そば・卵・乳製品・落花生・えび・かにを使用しております。 *当店で提供している白米は、国内産のお米を使用しております。

DRINK

soft drink

ベリーベリーソーダ	¥660 (税込)	アイスアールグレイ	¥660 (税込)
自家製レモンソーダ	¥660 (税込)	ホットアールグレイ	¥660 (税込)
アップルジュース	¥500 (税込)	季節のハーブティー	¥680 (税込)
オレンジジュース	¥500 (税込)		
ジンジャエール(辛口)	¥500 (税込)		
ローズヒップティー(I・H)	¥500 (税込)		

※ボットでのご提供になります

※ボットでのご提供になります

千葉県鴨川の農園「naeme」で無農薬・無化学肥料で栽培されたハーブとエディブルフラワーを、10種以上ブレンドしたハーブティーです
※季節によってブレンド内容が異なります。

オリジナルブレンドコーヒー	¥550 (税込)	フラット ホワイト	¥660 (税込)
アイスコーヒー	¥550 (税込)	アイス フラットホワイト	¥660 (税込)
カフェラテ	¥660 (税込)		
アイス カフェラテ	¥660 (税込)		

フラットホワイト—きめ細かく泡立てた滑らかなテクスチャーミルクに濃厚なエスプレッソを注いだ、ミルクの甘味とコーヒーの香ばしさを絶妙なバランスを楽しむ一杯です。

COSTA
COFFEE

alcohol

生ビール	¥580 (税込)
オレンジワイン	¥780 (税込)
ハイボール	¥550 (税込)
サワー各種	¥550 (税込)

自家製
シロップ

はちみつレモンサワー
どろどろいちごサワー

※お車を運転される方、並びに20歳未満の方の飲酒はお断りいたします

*季節メニューは、なくなり次第終了する場合がございます。また、季節や仕入れ状況により、メニュー画像と異なる場合がございますので、予めご了承ください。