



café & restaurant

yutori no kūkan

JAPANESE SET MEAL

ボリュームも満足度もたっぷり

お昼の ¥1980^(税込) おすすめ御膳

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

主菜

黒毛和牛とモッツァレラチーズのトマトすき焼き

上質な黒毛和牛に、ほんのりトマトの酸味が効いた割り下を合わせ
モッツァレラチーズとバジルで洋風に仕上げました

副菜 3 種



紫キャベツと
にんじんのクミンマリネ
クミン香る彩り豊かな
さっぱりマリネ



冷やっこゆずこしょう
トマトソース
トマトの酸味にピリッと
ゆずこしょうがアクセント



ちくわと絹さやの
ごまあえ
濃厚なあえごろもを
たっぷりと



【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。



口の中
で
とろける
黒毛和牛!

11:00~16:00(L.O)

*画像はイメージです



ごはん 1 杯
おかわり 無料です

米

お米マイスター厳選の長野県産『風さやか』
甘さが際立ち、粘りは少なめでさっぱりとしたお米です。

※ごはん 3 杯目からは追加 1 杯 +150 円 いただきます



メインをもうひとつ

+¥420^(税込)



和風ハンバーグ
ガーリックポン酢



OR 鮭のフライ
グリーンタルタルソース

ご褒美ミニパフェ

+¥420^(税込)



いちごソースに
濃厚ミルクプリン

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)

OPTIONAL

野菜をもう少し



+¥150^(税込)

プラス料金でセット
のサラダを変更いた
だけます

*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・くるみ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。



11:00～16:00(L.O)

JAPANESE SET MEAL

*画像はイメージです

主菜をお選び下さい

肉

和風ハンバーグ
ガーリックボン酢

魚

鮭のフライ
グリーンタルタル
ソース

牛肉100%の
ハンバーグ!
ガーリック風味の
ボン酢に
すだちを添えて



大葉とほんのり
わさび風味の
特製タルタル
ソース

副菜 3 種



紫キャベツと
にんじんのクミンマリネ
クミン香る彩り豊かな
さっぱりマリネ



冷ややつゆずこしょう
トマトソース
トマトの酸味にピリッと
ゆずこしょうがアクセント



ちくわと絹さやの
ごまあえ
濃厚なあえごろもを
たっぷり

いろいろな味を楽しむ

お昼の御膳

¥1680^(税込)

主菜 1 品 / 副菜 3 品 / ミニサラダ / 雑穀米 / 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!



ごはん 1 杯 おかわり 無料です

米

お米マイスター厳選の長野県産『風さやか』
甘さが際立ち、粘りは少なめでさっぱりとしたお米です。

※ごはん 3 杯目からは追加 1 杯 +150 円 いただきます

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。



メインをもうひとつ

+¥420^(税込)



和風ハンバーグ
ガーリックボン酢



OR 鮭のフライ
グリーンタルタルソース

ご褒美ミニパフェ

+¥420^(税込)



いちごソースに
濃厚ミルクプリン

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)

OPTIONAL

野菜をもう少し

+¥150^(税込)



プラス料金でセット
のサラダを変更いた
だけます

*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・くるみ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。



デジカルビの鉄鍋ビビンバ ¥1680(税込)

サラダ・だしスープ・ドリンク付

りんごベースのしょゆだれに漬け込んだ豚肉は柔らかく甘みがあるのが特徴です。
自家製のナムルと良く混ぜてお召し上がりください

※+50円で
温泉卵トッピング



ドリンクは下記よりおえらびください

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	



オリジナルタコライス ¥1680(税込)

サラダ・だしスープ・ドリンク付

タコスミートにたっぷりの野菜をトッピングしました。お好みでサルサソースをかけてお召し上がりください

ご褒美ミニパフェ

+¥420(税込)



いちごソースに
濃厚ミルクプリン

野菜をもう少し

OPTIONAL



+¥150(税込)

プラス料金でセットのサラダを
変更いただけます

A LA CARTE



お酒に
ピッタリ！

～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)

PARFAIT

*画像はイメージです

季節限定

レモンとフロマージュのパフェ

¥1250(税込)



- レモン
- ピスタチオ
- ホイップクリーム
- レモンシャーベット
- レモンクリーム
- 全粒粉ビスケット
- フロマージュブラン
- レモンソース
- ハニーミントジュレ

別添え:ハニーレモンシロップ



*画像はイメージです

定番

いちご&ラズベリーと
ミルクのパフェ

¥900(税込)

- ラズベリーアイス
- いちごアイス
- ホイップクリーム
- いちごソース
- ミント
- ミックスベリー
- フィアンティーヌ
- ミルクプリン



定番

抹茶と黒ゴマのパフェ

¥900(税込)

- 抹茶
- ホイップクリーム
- 抹茶アイス
- あんこ
- 白玉
- 抹茶クリーム
- 黒ゴマクランブル
- 抹茶ソース
- ミルクプリン



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・くるみ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

ゆとりの空間オリジナル シフォンケーキ

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

カシスクリームに
華やかベリー！

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



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



さわやかな香りの
レモン&ゆず

ゆずレモン

ドリンク付

¥1430

(税込)

YUZU &
LEMON



BAKED SWEETS

*画像はイメージです



ブリュレ
チーズケーキ

表面をパリッと仕上げた
とろけるチーズケーキ
お好みでスパイスベリーをかけて

ドリンク付 ¥1450

(税込)

紅茶とオレンジの
パウンドケーキ

香り高い紅茶とさわやかなオレンジが
相性抜群のパウンドケーキ

ドリンク付 ¥1350

(税込)



ドリンクは下記よりおえらびください

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・くるみ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。

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)		
ジンジャーエール (辛口)	¥500 _(税込)		
ローズヒップティー (I・H)	¥500 _(税込)		

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の絶妙なバランスを楽しめる一杯です。

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。

JAPANESE SET MEAL

ボリュームも満足度もたっぷり

夜の おすす御膳

¥2080 (税込)

主菜 1 品 / 副菜 3 品 / ミニサラダ / 雑穀米 / お出汁 /
しば漬け / 塩昆布 / ミニデザート

主菜

黒毛和牛とモッツァレラチーズのトマトすき焼き

上質な黒毛和牛に、ほんのりトマトの酸味が効いた割り下を合わせモッツァレラチーズとバジルで洋風に仕上げました

副菜 3 種



紫キャベツと
にんじんのクミンマリネ
クミン香る彩り豊かな
さっぱりマリネ



冷ややっこゆずこしょう
トマトソース
トマトの酸味にピリッと
ゆずこしょうがアクセント



ちくわと絹さやの
ごまあえ
濃厚なあえごろもを
たっぷりと

ディナー
タイム
限定!



ミニデザート
いちごソースに濃厚ミルクプリン

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。



口の中で
とろける
黒毛和牛!

16:00 ~ (L.O)

*画像はイメージです



ごはん 1 杯
おかわり 無料です

米

お米マイスター厳選の長野県産『風さやか』
甘さが際立ち、粘りは少なめでさっぱりとしたお米です。

※ごはん 3 杯目からは追加 1 杯 +150 円 いただきます



野菜をもう少し

+¥150 (税込)



プラス料金でセットの
サラダを変更いただけます

ご褒美ミニパフェ

+¥230 (税込)



プラス料金でセットの
ミニデザートを変更いただけます

いちごソースに
濃厚ミルクプリン

メインをもうひとつ

+¥420 (税込)



和風ハンバーグ
ガーリックポン酢 OR 鮭のフライ
グリーントタルソース



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)

OPTIONAL

*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・くるみ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。

JAPANESE SET MEAL

※画像はイメージです

主菜をお選び下さい

肉

和風ハンバーグ
ガーリックポン酢

魚

鮭のフライ
グリーンタルタル
ソース

牛肉100%の
ハンバーグ!
ガーリック風味の
ポン酢に
すだちを添えて

大葉とほんのり
わさび風味の
特製タルタル
ソース

副菜 3 種

紫キャベツと
にんじんのクミンマリネ
クミン香る彩り豊かな
さっぱりマリネ

冷ややっこゆずこしょう
トマトソース
トマトの酸味にピリッと
ゆずこしょうがアクセント

ちくわと絹さやの
ごまあえ
濃厚なあえごろもを
たっぷりと

ディナー
タイム
限定!

ミニデザート
いちごソースに濃厚ミルクプリン

ごはん 1 杯 おかわり 無料 です

お米マイスター厳選の長野県産『風さやか』
甘さが際立ち、粘りは少なめでさっぱりとしたお米です。

※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
楽しめる

夜の御膳

主菜 1 品 / 副菜 3 品 / ミニサラダ / 雑穀米 /
お出汁 / しば漬け / 塩昆布 / ミニデザート

¥1780 (税込)

野菜をもう少し

+¥150 (税込)



プラス料金でセットの
サラダを変更いただけます

ご褒美ミニパフェ

+¥230 (税込)



プラス料金でセットの
ミニデザートを変更いただけます

いちごソースに
濃厚ミルクプリン

OPTIONAL

※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・くるみ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。

メインをもうひとつ

+¥420 (税込)



和風ハンバーグ
ガーリックポン酢 OR 鮭のフライ
グリーンタルタルソース

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。