

口の中で とろける 黒毛和牛!

 $11:00\sim16:00(L.O)$

*画像はイメージです

ボリュームも満足度もたっぷり

お<u>屋</u>の ¥1980 (833) 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



豆腐の照り焼き 甘辛い照り焼きだれに 薬味たっぷり



ポテトサラダ さつまいもとコーンの甘みを たっぷり味わえる



小松菜としめじの 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。





ごはん 1杯おかり無料です

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

一緒にお飲み物

+¥280(稅込)

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)

メインをもうひとつ

和風ハンバーグ



+¥420(稅込)

鮭の西京みそ焼き

野菜をもう少し



+¥150 (稅込) 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



゙ いちごソースに 濃厚ミルクプリン

+¥420(稅込)



お昼の御膳

¥1680(832)

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

一緒にお飲み物

+¥280(稅込)

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)

メインをもうひとつ



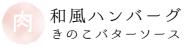






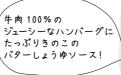
鮭の西京みそ焼き

主菜をおえらび下さい





鮭の西京みそ漬け







上品な甘みの 西京みそで、 香ばしく しっとり柔らか

副菜3種



豆腐の照り焼き

甘辛い照り焼きだれに 薬味たっぷり



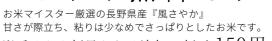
ポテトサラダ さつまいもとコーンの甘みを たっぷり味わえる



ごまあえ 濃厚なあえごろもを



ごはん 1杯





%ごはん3杯目からは追加1杯 +150円 いただきます



【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。



野菜をもう少し



+¥150 (稅込) 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

+¥420(稅込)



いちごソースに 濃厚ミルクプリン



デジカルビの鉄鍋ビビンパ ¥1680®

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

 $\supset - \vdash - (HOT/ICE)$

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。詳しくはスタッフまでおたずねください。 *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。



みそチキンと季節野菜のドリア ¥1680ฒ

サラダ・だしスープ・ドリンク付

しょうがの効いたみそだれで焼き上げたチキンとたっぷりの季節野菜を合わせ、香ばしく焼き上げました

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

こだわり出汁と



+¥150 (稅込) プラス料金でセットのサラダを

~和風のアヒージョ~

ホタテとトマトの アヒージョ ¥980®



ホタテの旨みに ほんのり香る



~ ピリ辛仕上げ!~ ポテトフライ ¥560

¥1250 (Ria)

■ミルクチョコレート

■ 渋皮栗のアイス

■ラズベリー

■ブルーベリー

■ラズベリーソース

■ チョコチップクリーム

■ 渋皮栗の甘露煮

■ 米粉のシフォン

■フィアンティーヌ

■ベリーのジュレ

■マロンクリーム

*画像はイメージです

一緒にお飲み物 +¥280®®

栗とチョ

 \Box

パ

フ

工

 $\neg - \vdash - (HOT/ICE)$ 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

- ■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



¥900

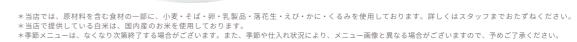




- ■抹茶
- ホイップクリーム
- ■抹茶アイス
- ■あんこ
- ■白玉
- 抹茶クリーム
- 黒ゴマクランブル
- ■抹茶ソース
- ■ミルクプリン

抹茶と黒 ⊐" マ フ

¥900



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

¥1430

*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。





[、]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 (戦込)

さわやかな香りの レモン&ゆず

ゆずレモン ¥1430⁽⁽⁾⁽²⁾





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(晩込)

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

 $\supset - \vdash - (HOT/ICE)$ 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。詳しくはスタッフまでおたずねください。 *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。

ベリーベリーソーダ ¥660(Ria) アイスアールグレイ ¥660 (Ria) 自家製レモンソーダ ¥660 ホットアールグレイ ¥660 (税込) ※ポットでのご提供になります アップルジュース ¥500 (税込) 季節のハーブティー ¥680(Ria) ※ポットでのご提供になります

¥500 (税込) ジンジャエール (辛口) ¥500 (Ria)

オレンジジュース

アイス カフェラテ

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 ®32 フラット ホワイト ¥660 (Ria) ¥660 (Ria)

アイスコーヒー ¥550 概込 アイス フラットホワイト

¥660(REA) カフェラテ

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ブレッソを 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。 ¥660(RE)



生ビール ¥580(Ria)

¥780 オレンジワイン

¥550 (稅込)

サワー各種 ¥550 (稅込)

はちみつレモンサワー **ごろごろいちごサワー**

ハイボール

※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



^{*}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。詳しくはスタッフまでおたずねください。 *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。

口の中で とろける 黑毛和牛!

 $16:00 \sim (L.O)$

*画像はイメージです

ボリュームも満足度もたっぷり

¥2080(REAL) 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/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



豆腐の照り焼き 甘辛い照り焼きだれに



黄色い ポテトサラダ さつまいもとコーンの甘みを たっぷり味わえる



小松菜としめじの ごまあえ 濃厚なあえごろもを たっぷりと





ミニデザート いちごソースに濃厚ミルクプリン



【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。



一緒にお飲み物

+¥280(稅込)

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)

メインをもうひとつ



和風ハンバーグ



+¥420(稅込)

鮭の西京みそ焼き



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

野菜をもう少し



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



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

+¥230(稅込)

濃厚ミルクプリン



いろいろな味を 夜の御膳

主菜1品/副菜3品/ミニサラダ/雑穀米/ ¥1780 (税込) お出汁/しば漬け/塩昆布/ミニデザート

一緒にお飲み物

+¥280(稅込)

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)

メインをもうひとつ



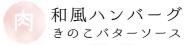
和風ハンバーグ



+¥420(稅込)

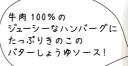
鮭の西京みそ焼き

主菜をおえらび下さい





焦 鮭の西京みそ漬け







上品な甘みの 西京みそで、 香ばしく しっとり柔らか

副菜3種



豆腐の照り焼き 甘辛い照り焼きだれに



黄色い ポテトサラダ さつまいもとコーンの甘みを たっぷり味わえる



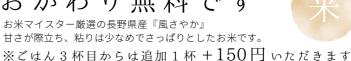
小松菜としめじの ごまあえ 濃厚なあえごろもを



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





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。

【かつお節】【宗田節】【さば節】【いわし煮干し】【昆布】

野菜をもう少し



+¥150 (稅込) 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(稅込) プラス料金でセットの

濃厚ミルクプリン