



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



豆腐の照り焼き

甘辛い照り焼きだれに
薬味たっぷり



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



【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

OPTIONAL

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)

メインをもうひとつ

+¥420^(税込)



和風ハンバーグ



OR

鮭の西京みそ焼き

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

+¥420^(税込)



いちごソースに
濃厚ミルクプリン

※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。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。



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
きのこバターソース

魚

鮭の西京みそ漬け

牛肉100%の
ジューシーなハンバーグに
たっぷりきのこの
バターしょうゆソース!

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



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



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

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

OPTIONAL

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)

メインをもうひとつ

+¥420(税込)



和風ハンバーグ

OR



鮭の西京みそ焼き

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

+¥420(税込)



いちごソースに
濃厚ミルクプリン

*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。



デジカルビの鉄鍋ビビンパ ¥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



みそチキンと季節野菜のドリア ¥1680(税込)

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

+¥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)

*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。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。

PARFAIT

*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



- 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

¥1250(税込)

季節
限定

栗とチョコレート
のパフェ



*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。

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

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。
*本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



※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。

JAPANESE SET MEAL

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

ボリュームも満足度もたっぷり

夜の おすすめ御膳

¥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

黒毛和牛とモッツア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ア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



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

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。



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

OPTIONAL

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)

メインをもうひとつ

+¥420 (税込)



和風ハンバーグ



OR

鮭の西京みそ焼き

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

※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。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。



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
きのこバターソース

魚

鮭の西京みそ漬け

牛肉100%の
ジューシーなハンバーグに
たっぷりきのこの
バターしょうゆソース!

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
甘い照り焼きだれに
薬味たっぷり



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

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)

OPTIONAL

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)

メインをもうひとつ

+¥420 (税込)



和風ハンバーグ



OR

鮭の西京みそ焼き

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

*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。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。