

コース料理を
もっと気軽に。

事前ご予約なしでもお召し上がりいただける
コース料理のようなランチセットです。

◆ブロンズランチ

おひとり様 **1,870 円**
(税抜価格¥1,700/税¥170)



肉料理：伊達鶏のインボルティニー

- ・前菜
 - ・彩りサラダ
 - ・店内仕込みのキッシュ
 - ・季節のスープ
 - ・手ごねフォカッチャ（おかわり自由）
 - ・選べる地域食材のメイン料理
- 肉料理：伊達鶏のインボルティニー
魚料理：三陸産サーモンの香草パン粉焼き



魚料理：三陸産サーモンの香草パン粉焼き



◆ケーキセット

季節のフルーツショートケーキ

+ ¥550

(税抜価格¥500/税¥50)

Set
Menu
セットメニュー

Pasta Menu

パスタメニュー



・明太子クリームパスタ
1,210 円



・シーフードのトマトクリーム
スパゲッティ 1,320 円



・蟹とカラスミのスパゲッティ
1,320 円



・鉄板スキレットのオムナポリタン
990 円

Option

■ サラダ・スープセット +330 円

■ ライス単品 +275 円

■ パスタ大盛り +110 円

■ パン単品 +154 円

Free Drink

お食事ご注文の方はドリンクコーナーよりお飲物がおかわり自由でご利用いただけます

※表示価格はすべて税込表記です

Western Menu

洋食メニュー



・ ビーフシチュー on オムライス 990 円



・ ハンバーグまるまるドリア
1,320 円



・ ぷりっぷり海老の
マカロニグラタン 1,760 円

Option

■ サラダ・スープセット +330 円

■ ライス大盛り +110 円

■ ライス単品 +275 円

■ パン単品 +154 円

Free Drink

お食事ご注文の方はドリンクコーナーよりお飲物がおかわり自由でご利用いただけます

※表示価格はすべて税込表記です

Meat steak

ハンバーグ&ステーキ



・ 熱々鉄板ステーキ 180g ライス付 1,650 円



・ BRONE 手ごねハンバーグ

～自家製デミグラスソース ライス付

150g 1,430 円 200g 1,650 円

250g 1,760 円 300g 1,980 円



・ BRONE 手ごねハンバーグ

～自家製和風オニオンソース ライス付

150g 1,430 円 200g 1,650 円

250g 1,760 円 300g 1,980 円

Option

■ サラダ・スープセット +330 円

■ ライス大盛り +110 円

■ ライス単品 +275 円

■ パン単品 +154 円

Free Drink

お食事ご注文の方はドリンクコーナーよりお飲物がおかわり自由でご利用いただけます

※表示価格はすべて税込表記です

One Plate

ワンプレート



◆低温調理した豚肩ロースの
ポークジンジャー



◆カジキマグロのカツレツ
フレッシュトマトソース

・十六穀米ごはんのワンプレート

サラダ・自家製キッシュ・スープ付

1,375 円



・お子さまキッズプレート
770 円



・お子さまうどんセット
440 円



・お子さまナポリタン
440 円

Free Drink

お食事ご注文の方はドリンクコーナーよりお飲物がおかわり自由でご利用いただけます

※表示価格はすべて税込表記です

Curry

カレー



・“レストランの味”
欧風カレー

935 円



・スパイス効いた
本場の味わい
グリーンカレー

1,100 円



・チキンレッグと
季節野菜の
スープカレー

1,210 円



Option

■ サラダ・スープセット +330 円

■ ライス大盛り +110 円

■ ライス単品 +275 円

■ パン単品 +154 円

Free Drink

お食事ご注文の方はドリンクコーナーよりお飲物がおかわり自由でご利用いただけます

※表示価格はすべて税込表記です

Japanese Food

和食メニュー



- ・ローストビーフプレート
- ・お味噌汁
- ・お新香

・ローストビーフプレート
1,540 円



- ・海鮮丼
- ・お味噌汁
- ・お新香

・海鮮丼
1,760 円



- ・そば
- ・しらすのかき揚げ
- ・稲荷寿司
- ・茶碗蒸し
- ・お新香

※そばは 温 冷 選べます

・しらすのかき揚げそばと
稲荷寿司のセット 1,320 円



- ・9種の季節小鉢
- ・季節のご飯
- ・お味噌汁

・9種の豆皿御膳
1,760 円

Free Drink

お食事ご注文の方はドリンクコーナーよりお飲物がおかわり自由でご利用いただけます

※表示価格はすべて税込表記です

Desert

デザート



ホールサイズ（5号サイズ）
お持ち帰りできます

・バスクチーズケーキ
550 円



・クレマカタラナ
550 円



・イタリア産マスカルポーネの
ティラミス 550 円



* アイスは【バニラアイス】
【オレンジシャーベット】
のどちらかお選びください *

・なめらかプリンと
アイスのセット 440 円



黒蜜、オレンジ
ホイップクリーム
抹茶アイス、バニラアイス
あんこ、白玉
コーンフレーク
フルーツゼリー

・和風ミニパフェ
550 円



無添加・自然素材のショートケーキ

・季節のショートケーキ
ケーキの季節トッピングは
スタッフにお尋ねください。 660 円



※高さ約 23cm

キャラメルソース
オレンジ、パイ生地
バニラアイス、チョコアイス
チョコレートムース
チョコレートケーキ
オレンジピール
チョコソース
ホイップクリーム
コーンフレーク
オレンジ果肉
ライチゼリー

・オレンジキャラメル
チョコレートパフェ 880 円

9 月
季節メニュー

take out
OK!



・ブルーベリーバイクドチーズケーキ
550 円

※表示価格はすべて税込表記です

Lunch Course

ランチコース

ランチコースは前日までの要予約です

お一人様

3,300 円

(税抜価格 ¥3,000/税 ¥300)

コースメニュー

前菜盛合せ

スープ

彩りサラダ

パン

本日のパスタ

☆メイン料理（魚料理 or 肉料理）

デザート

コーヒー or 紅茶

☆…メイン料理は魚料理か肉料理かをお選びください。

※季節に応じて、シェフのおすすめメニューをご提供させていただきます。

アレルギー等のご相談も承りますのでお気軽にご相談ください。

Afternoon Tea

アフタヌーンティー

Afternoon TeaTime 11:00～17:00(LO.16:00)

アフタヌーンティーセットは前日までの要予約です



アフタヌーン ティーセット

お一人様

2,420 円

(税抜価格 ¥2,200/税 ¥220)

- ・ 1名様よりご予約承ります。
- ・ お料理のほか、コーヒー・紅茶が飲み放題となります。
- ・ お料理を複数人でシェアする場合は、飲み物代おひとり様 550 円を別途頂戴いたします。

※季節に応じて、期間限定のアフタヌーンティーセットをご提供させていただきます。

ご予約時には期間限定メニューのご提供となります。アレルギー等でご不安がある方はご予約時にお知らせください。



Dinner

ディナー

Dinner Time 17:00~21:00 (最終入館19:00)

ディナーコースは2日前までの要予約です



お一人様

6,600 円

(税抜価格¥6,000/税¥600)

～

コースメニュー
一例

前菜盛合せ

スープ

パン

本日のパスタ

魚料理

グラニテ

肉料理

デザート

コーヒー or 紅茶



※季節に応じて、シェフのオリジナルコースメニューをご提供させていただきます。

ご予算はお一人様 5,500円～承ります。アレルギー等のご相談も承りますのでお気軽にご相談ください。

Drink menu

ドリンクメニュー

コーヒー (HOT・ICE)	440 円
紅茶 (HOT・ICE)	440 円
オレンジジュース	330 円
グレープフルーツジュース	330 円
ウーロン茶	330 円
コーラ	330 円
ジンジャーエール	330 円
ファンタメロン	330 円
カルピス	330 円
カルピスソーダ	330 円

Thank you
FOR
COMING
TODAY
Have a
Wonderful
Time

レストランの最新情報を
お届けしています▼



▲ 公式 LINE



▲ Instagram