

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ーニ



魚料理：三陸産サーモンの香草パン粉焼き



- ・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ーニ
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
1,265円



・シーフードのトマトクリーム
スパゲッティ 1,375円



・蟹とカラスミのスパゲッティ
1,375円



・鉄板スキレットのオムナポリタン
1,045円

Option

■ サラダ・スープセット +330円

■ パスタ大盛り +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

Western Menu

洋食メニュー



・ビーフシチュー on オムライス 1,100円



・ハンバーグまるまるドリア
1,430円



・ぶりっぷり海老の
マカロニグラタン 1,760円

Option

■ サラダ・スープセット +330円 ■ ライス単品 +275円

■ ライス大盛り +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

Meat steak

ハンバーグ&ステーキ



・熱々鉄板ステーキ 180g ライス付 1,760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 1,540円 200g 1,760円

250g 1,870円 300g 2,090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 1,540円 200g 1,760円

250g 1,870円 300g 2,090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

1,485 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

Kids Menu

キッズメニュー

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

1,045 円



- ・スパイス効いた
本場の味わい
グリーンカレー

1,210 円



- ・チキンレッグと
季節野菜の
スープカレー

1,320 円



Option

■ サラダ・スープセット	+330 円	■ ライス単品	+275 円
■ ライス大盛り	+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

Japanese Food

和食メニュー



- ・9種の季節小鉢
- ・季節のご飯
- ・お味噌汁

・9種の豆皿御膳

1,870円

- ・そば
- ・しらすのかき揚げ
- ・稻荷寿司
- ・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
稻荷寿司のセット

1,320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



take out
OK!

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



take out
OK!
※プリンのみ

- ・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



take out
OK!

- ・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

お持ち帰りに

日替わり焼き菓子
販売しております

※ラインナップは
スタッフにご確認ください

※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 Tea Time 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。
- ・ファーストドリンク（コーヒー or 紅茶）がセットで付いております。
- ・お料理を複数人でシェアする場合は、ドリンクワンオーダーのご注文をお願いいたします。

※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 Timer 17:00～21:30（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 6,600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