



café & restaurant

yutori no kūkan

JAPANESE SET MEAL

*画像はイメージです

*画像はイメージです

主菜をお選び下さい

和風ハンバーグ

白身魚と夏野菜の揚げびたし

ジューシーなハンバーグにさっぱりとした和風ねぎソース!



カラッと揚げた白身魚と野菜にこだわり出汁の特製たれ!



香味だれに漬けたサーモンにお好みでピリ辛ねぎダレも!



+¥120 (税込)

サーモンとイクラの香味ねぎだれ

副菜 3品



紫キャベツとにんじんのクミンマリネ
ほんのりクミンが香るさっぱりマリネ



なすの山椒煮
うまみがジュワッと、とろける食感



ほうれん草と油揚げのごまあえ
濃厚なあえごろもをたっぷり

お出汁はお茶漬けにして2度美味しい!

¥1680 (税込)

サーモンとイクラの香味ねぎだれのみ +¥120 (税込)

いろいろな味を楽しめる ゆとりの空間 オリジナル御膳

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

OPTIONAL

+¥540 (税込)

サーモンとイクラの香味ねぎだれ



白身魚と夏野菜の揚げびたし



和風ハンバーグ

メインをもうひとつ +¥420 (税込)

ちょっと甘いもの

+¥420 (税込)



ご褒美ミニパフェ
いちごソースに濃厚ミルクプリンの小さなパフェ

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)

*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。

CURRY

ゆとりの空間 オリジナルカレー

ココナッツベースのオリジナルスパイスカレーに
ガーリックシュリンプと季節の野菜を
トッピングしました

¥1480(税込)

スープ付き



PASTA

*画像はイメージです

ほうれん草の アーモンド クリームパスタ

ほうれん草と香ばしいローストナッツを
合わせた濃厚なクリームソースです

¥1400(税込)

スープ付き



プラスのお野菜

+¥380(税込)



セットサラダ

ちょっと甘いもの

+¥420(税込)



ご褒美ミニパフェ
いちごソースに濃厚ミルク
プリンの小さなパフェ

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

OPTIONAL



A LA CARTE



お酒に
ピットリ!

~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)



こだわり出汁と
一味&青のり

ホタテの旨みに
ほんのり香る
ゆず胡椒!



~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。 *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、なくなり次第終了させていただきます。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



- ピスタチオ
- レモン
- ホイップクリーム
- レモンシャーベット
- レモンソース
- 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

¥1250 (税込)

*画像はイメージです

季節限定

フロマージュとレモンのパフェ

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。

定番

いちご&ラズベリーとミルクのパフェ



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

¥900 (税込)



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

定番

抹茶と黒ゴマのパフェ

¥900 (税込)

*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。

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

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



カシスクリームに
華やかベリー!

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



一緒にお飲み物

*画像はイメージです

コーヒー (HOT/ICE) 紅茶 (HOT/ICE) アップルジュース オレンジジュース ローズヒップティー (HOT/ICE)

*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。

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)	※ポットでのご提供になります	
オレンジジュース	¥500 (税込)	季節のハーブティー	¥680 (税込)
ジンジャーエール (辛口)	¥500 (税込)	※ポットでのご提供になります	
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
ごろごろいちごサワー

※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。