



JAPANESE SET MEAL

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

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

黒毛和牛とモッツアレ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。



ごはん 1 杯
おかわり 無料です



お米マイスター厳選の山形県産『雪若丸』
一粒ひと粒が大きく、お米の旨みがしっかりと感じられます。

※ごはん 3 杯目からは追加 1 杯 +150 円 いただきます

メインをもうひとつ

+¥420(税込)



和風ハンバーグ



OR 鮭の西京みそ漬

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

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)

OPTIONAL

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

*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。

JAPANESE SET MEAL

*画像はイメージです

11:00~16:00(L.O)

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
香ばしいソース!



上品な甘味の
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

お出汁は
お茶漬けにして
2度美味しい!

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



ごはん1杯 おかわり無料です



お米マイスター厳選の山形県産『雪若丸』
一粒ひと粒が大きく、お米の旨みがしっかりと感じられます。
※ごはん3杯目からは追加1杯+150円いただきます



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。



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

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

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)

OPTIONAL

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

*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。



デジカルビの鉄鍋ビビンバ ¥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

OPTIONAL

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)

PARFAIT



季節限定

栗とチョコレートのパフェ

¥1250 (税込)

*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。 *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



¥900 (税込)

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

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)

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)		
ジンジャーエール (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
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



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



【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



お米マイスター厳選の山形県産『雪若丸』
一粒ひと粒が大きく、お米の旨みがしっかりと感じられます。
※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

+¥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

メインをもうひとつ

+¥420(税込)



和風ハンバーグ



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)

OPTIONAL

*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

*画像はイメージです

16:00～(L.O)

主菜をおえらび下さい

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香ばしいソース!



上品な甘味の西京みそで、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
濃厚なあえごころもたっぷり

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山形県産『雪若丸』
一粒ひと粒が大きく、お米の旨みがしっかりと感じられます。
※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。



お出汁は
お茶漬けにして
2度美味しい!

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)

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

OPTIONAL

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

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、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。