



平日限定11:00-17:00

LUNCH MENU

SPRING 2024



Kobeya Restaurant



平日限定

選べる

パン食べ放題付き

ビストロランチ

選べる
前菜



+

パン
お替り自由



+

選べる
メイン料理



※ライスに変更できます

¥1,280 (税込¥1,408)

料理と愉しむ こだわりパン

当店では 店内で焼きあげた さまざまな種類のパンをお愉しみいただけます。
その中でも お料理との相性が良く 代表的な おすすめパンをご紹介します。
お気に入りのパンを みつけてみてください。



・バイツェンブロート

「バイツェン」はドイツ語で小麦と言う意味で、小麦粉を使用したパンの総称です。楕型を使うことで皮が柔らかく口当たりソフトなパンです。

・ジャーマン

ライ麦を原料にしたドイツパンの1つ。1970年代に、ドイツの有名店と技術提携して誕生。独特の香りと酸味があり、濃厚な味わいのお料理との相性がピッタリ！



・バゲット

軽い食感と上品な甘さに加え、芳醇な風味と深い味わいを引き出しています。

※日時により ご用意できないパンもございます。ご了承くださいませ。

選べる

パン食べ放題付き

ビストロランチ

選べる
前菜



+

パン
お替り自由



+

選べる
メイン料理



¥1,280(税込¥1,408)

下記よりお好みの前菜を1品お選びください



わかさぎのエスカベッシュ



蒸し鶏とパプリカのマリネ



チキンのトンナート風

プラスサービス <ランチとの組み合わせで ご注文ください>

●コーヒー(または 紅茶)
プラス ¥290(税込¥319)

●スープ
プラス ¥380(税込¥418)

●サラダバー プラス ¥650(税込¥715)



ランチタイムはおトク!

フレッシュな野菜をはじめ デリサラダ、
フルーツ、デザートなどをご用意しています

●お二人様以上でのお取り分けはご遠慮ください。

※ スープは『コーンスープ』または『ミネストローネスープ』よりお選びいただけます。

※ 窯だしパン・サラダバーはお二人様以上でのお取り分けはご遠慮ください。

下記よりお好みのメイン料理を1品お選びください



ビストロハンバーグステーキ
パイ包み



カレイのムニエル プロバンス風



ポークのグリル キャベツブレゼ添え



チキンのグリル ディアボラ風

※ランチの内容は食材の都合等により 変更となる場合がございます。

※イラスト、写真はイメージです。

パン
お替り自由

※ライスに変更できます



パン食べ放題付き お肉のランチ

¥1,720
(税込¥1,892)



New 牛みすじ肉のタリアータ シャリアピンソース

※イラスト、写真はイメージです。

パン
お替り自由

※ライスに変更できます



パン食べ放題付き お魚のランチ

¥1,720
(税込¥1,892)



New 国産真鯛のグリル 醤油バターソース

プラスサービス <ランチとの組み合わせで ご注文ください>

●コーヒー(または 紅茶)
プラス ¥290(税込¥319)

●スープ
プラス ¥380(税込¥418)

●サラダバー プラス ¥650(税込¥715)



ランチタイムはおトク!

フレッシュな野菜をはじめ デリサラダ、
フルーツ、デザートなどをご用意しています

●お二人様以上でのお取り分けはご遠慮ください。

※ スープは『コーンスープ』または『ミネストローネスープ』よりお選びいただけます。

※ 窯だしパン・サラダバーはお二人様以上でのお取り分けはご遠慮ください。

Hamburg Steak

牛100%ハンバーグ

ハンバーグステーキ (180g)

¥1,400

(税込¥1,540)

デミグラスソース

和風ハンバーグステーキ (180g)

¥1,360

(税込¥1,496)

Beef Fillet Steak

牛フィレステーキ



厳選 牛フィレステーキ

120g

¥2,250

(税込¥2,475)



160g

¥2,750

(税込¥3,025)

Special Assort Dish

スペシャルアソート

New 春のスペシャルアソート

¥1,980

(税込¥2,178)

牛100%ハンバーグ、チキンのオープン焼き、海老のバジル風味グラタン



ハンバーグへのこだわり

当店の人気メニュー「ハンバーグ」は、ビーフ100%使用

毎日、その日の分だけ愛情をこめて練り上げて、安心して食べていただけるハンバーグを手づくりしています

ふっくら ジューシー、ナイフを入れると肉汁溢れるハンバーグをおたのしみください

Pasta

パスタ

茄子とほうれん草のミートソース
もっちり生パスタ

¥1,290
(税込¥1,419)

季節の
パスタ

真鯛と桜海老のスパゲッティ
ポットルガ風味

¥1,490
(税込¥1,639)

Gratin

グラタン

たっぷり海の幸のグラタン

¥1,480
(税込¥1,628)

Curry Rice


カレー

欧風ビーフカレーライス

¥1,280
(税込¥1,408)

プラスサービス


＜お料理との組み合わせで ご注文ください＞

- コーヒー (または 紅茶) プラス ¥290 (税込¥319)
- スープ プラス ¥380 (税込¥418)
- サラダバー  プラス ¥650 (税込¥715)

おトクなセット

パン・コーヒー セット
プラス ¥730 (税込¥803)



 窯だしパン+コーヒー

窯だしパン 

¥450 (税込¥495)

ライス

¥300 (税込¥330)

※ スープは『コーンスープ』または『ミネストローネスープ』よりお選びいただけます。
※ 窯だしパン・サラダバーはお二人様以上でのお取り分けはご遠慮ください。

※イラスト、写真はイメージです。

Side Menu

サイドメニュー

山盛りフライドポテト

¥480
(税込¥528)

イタリア野菜のフリット

ほうれん草、カリフラワー、パプリカ、にんじん、ブロッコリーをフリットにしたイタリアでは定番の前菜です。

¥480
(税込¥528)

New

スペイン産ハモンセラーノ

¥500
(税込¥550)

Salad Bar, Bread, Rice

サラダバー、パン、ライス

食べ放題 サラダバー

¥980
(税込¥1,078)

フレッシュな野菜をはじめ デリサラダ、フルーツ、デザートなどをご用意しています



食べ放題 窯だしパン

¥450
(税込¥495)

●お二人様以上でのお取り分けはご遠慮ください。

おこさまパン

¥200
(税込¥220)

ご注文は **小学生以下のお子さま**に限らせていただきます。

ライス

¥300
(税込¥330)
国産コシヒカリ使用

プラスサービス

<料理との組み合わせで ご注文ください>

- コーヒー(または 紅茶) プラス ¥290(税込¥319)
- スープ プラス ¥380(税込¥418)
- サラダバー **食べ放題** プラス ¥650(税込¥715)

おトクなセット

パン・コーヒー セット
プラス ¥730(税込¥803)



食べ放題
窯だしパン+コーヒー

※ スープは『コーンスープ』または『ミネストローネスープ』よりお選びいただけます。

※ 窯だしパン・サラダバーはお二人様以上でのお取り分けはご遠慮ください。

※イラスト、写真はイメージです。

KIDS MENU おこさまメニュー

おこさまメニューのご注文は **小学生以下** とさせていただきます



おこさまハンバーグ ￥980
 スペシャルプレート (税込￥1,078)

牛100% ハンバーグ・とりのから揚げ・ソーセージ・
 フライドポテト・コーンスープ

 おこさまハンバーグ(単品) ￥680
 (税込￥748)

おこさまグラタン ￥980
 スペシャルプレート (税込￥1,078)

海老とほうれん草のマカロニグラタン・とりのから揚げ・
 ソーセージ・フライドポテト・コーンスープ



 おこさまグラタン(単品) ￥680
 (税込￥748)



おこさまスパゲッティ ￥980
 スペシャルプレート (税込￥1,078)

もちもち生パスタのミートソーススパゲッティ・
 とりのから揚げ・ソーセージ・フライドポテト・コーンスープ

 おこさまスパゲッティ(単品) ￥680
 (税込￥748)



キッズプレート ￥680
 (税込￥748)

牛100%ハンバーグ・ソーセージ・フライドポテト・ごはん・みかんゼリー

低アレルゲンメニュー
 乳成分・卵・小麦・
 そば・落花生・えび・かに
 不使用



キッズ甘口カレー ￥580
 (税込￥638)

おこさまパン ￥200
 (税込￥220)

おこさまドリンク ￥100
 (税込￥110)

- オレンジジュース ● アップルジュース ● ミルク
- グレープフルーツジュース ● パイナップルジュース

※ハンバーグに使用しているお肉は100%牛肉です。

※イラスト、写真はイメージです。

Dessert

デザート

食後のデザートにおすすめのミニサイズ



自家製コーヒーゼリー

¥450
(税込¥495)



レアチーズケーキ

¥450
(税込¥495)

イタリアンジェラート

- ロイヤルバニラ
- ロイヤルミルクチョコレート
- 季節のジェラート

¥250
(税込¥275)



14:00~17:00 限定

月替わり アフタヌーンティーセット

<お飲み物付き> ¥1,200
(税込¥1,320)

- ・ 季節のパイ
- ・ イタリアンジェラート
- ・ 季節のペストリー
- ・ 季節のスコーン
- ・ 季節のサンドイッチ
- ・ 有機栽培の紅茶 / カフェインレス紅茶 / コーヒー

※季節により内容は異なります。



※写真はお一人様分です。

Beverage

ビバレッジ

コーヒー(ホット/アイス) ¥450
(税込¥495)

カフェ・オ・レ(ホット/アイス) ¥530
(税込¥583)

ミルク(ホット/アイス) ¥350
(税込¥385)

ミルクココア(ホット/アイス) ¥480
(税込¥528)

オレンジジュース ¥460
(税込¥506)

アップルジュース ¥460
(税込¥506)

グレープフルーツジュース ¥460
(税込¥506)

パイナップルジュース ¥460
(税込¥506)

有機紅茶<ダージリン>(ホット) ¥450
(税込¥495)

有機紅茶<ウバ>(ホット) ¥450
(税込¥495)

ロイヤルミルクティー ¥530
(ホット/アイス) (税込¥583)

有機アイスティー ¥450
(税込¥495)

カフェインレス紅茶(ホット) ¥450
(税込¥495)

ペプシコーラ(ゼロ) ¥400
(税込¥440)

おこさまドリンク

¥100

- オレンジジュース ● アップルジュース
- グレープフルーツジュース
- パイナップルジュース ● ミルク

(税込¥110)

ご注文は **小学生以下のお子さま**に限らせていただきます。

Mocktail

モクテル (ノンアルコールカクテル)



クリームソーダ

クリームソーダ

¥580

(税込¥638)

しゅわしゅわのメロンソーダに
バナラジェラートを浮かべました。

バージンモヒート

¥550

(税込¥605)

ミントとライムのフレッシュで爽やかな
ソーダ。
お食事との相性もピッタリです。

ピニャコラーダ

¥580

(税込¥638)

スペイン語で「裏ごししたパイナップル」
という意味のピニャコラーダ。
パイナップルジュースとココナッツミルクの
甘くてフルーティーなドリンクです。

バージンピーチフィズ

¥500

(税込¥550)

桃の風味が口いっぱい広がる
華やかな香りのソーダです。

ベリーベリーソーダ

¥500

ベリーをトッピングし、見た目もかわいい、
(税込¥550)
さわやかな甘さ。

トロピカルサンセット

¥580

オレンジジュース・パイナップルジュースの
(税込¥638)
甘みと、グレープフルーツジュースの酸味で
さっぱりとした口あたり。

徳島柚子ティーソーダ

¥550

(税込¥605)

徳島県産柚子を使ったシロップと
紅茶をソーダで割った、食事にも
おすすめのドリンク。

自家製レモネードソーダ

¥550

(税込¥605)

自家製のレモンシロップをソーダで
割った、爽快感のある美味しさ。



ベリーベリーソーダ

トロピカル
サンセット

徳島柚子ティーソーダ

自家製レモネードソーダ

Alcohol Drink

アルコールドリンク

プレミアムモルツ

グラス	トールグラス
¥550	¥730
(税込¥605)	(税込¥803)



ノンアルコールビール（小瓶）

- サントリー オールフリー
- アサヒ ドライゼロ

各種 ¥550
(税込¥605)



レモンサワー ¥480
(税込¥528)



ハイボール ¥480
(税込¥528)



当店おすすめハウスワイン

(白) タヴェルネッコ オルガニコ トレツピアーノ シャルドネ 
甘い香りとフレッシュな果実味とやさしい酸味。素直な味わいの辛口。

(赤) タヴェルネッコ オルガニコ サンジョベーゼ 
甘い香りとフレッシュな果実味とやさしい酸味。素直な味わいの辛口。


グラス
¥550
(税込¥605)

デカンタ
¥1,600
(税込¥1,760)

フルボトル
¥3,200
(税込¥3,520)




(白) エスト レセルヴァ シャルドネ 
熟度の高いクリーンな果実と程よい酸味の辛口。

(赤) エスト レセルヴァ カベルネ ソーヴィニヨン 
凝縮感のある果実味とフレッシュな酸味が特徴。



フルボトル ¥3,000
(税込¥3,300)

(白) カステル プレサック ボルドー ブラン 
柑橘系の香りが広がる軽やかで果実感のある味わい。

(赤) カステル プレサック ボルドー ルージュ 
果実感がありながらすっきりとしたバランスのとれた味わい。



フルボトル ¥3,700
(税込¥4,070)

<スパークリングワイン>

アンジュエール ブリュット 

豊かな果実感、すっきりした後口ですがすがしい酸味と柑橘系の爽やかな香り、心地よい清涼感が特徴。

ハーフボトル
¥2,200
(税込¥2,420)



 飲酒運転・20歳未満の飲酒は禁止されています。

※イラスト、写真はイメージです。