

CHEF'S SELECTION

料理長おすすめセット

窯だしパン、サラダバー、コーヒーがついたセットで ゆっくりとお食事をお楽しみください



- チキンのクリームシチュー
- 牛100%ハンバーグ
- 海老グラタン

NEW 冬のスペシャルアソート

単品 ¥1,980
(税込¥2,178)

料理長おすすめセット

食べ放題

食べ放題

サラダバー+窯だしパン+コーヒー付

¥3,380

(税込¥3,718)



- 真鯛のグリル
- 有頭海老の香草焼き
- 帆立貝のグラタン
- ヤリイカのグリル

海の幸のスペシャルアソート

単品 ¥1,950
(税込¥2,145)

料理長おすすめセット

食べ放題

食べ放題

サラダバー+窯だしパン+コーヒー付

¥3,350

(税込¥3,685)

●コーヒーは、紅茶への変更も可能です。
●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。

※ハンバーグに使用しているお肉は100%牛肉です。

SIDE MENU サイドメニュー

メイン料理の前に、カクテルやノンアルコールドリンクと一緒にいかがですか



広島県産 牡蠣のアヒージョ ¥820

ふりぶりの牡蠣をアンチョビとガーリックをきかせたオリーブオイルで焼き上げた季節のアヒージョ。(税込¥902)



ぷりぷり海老のアヒージョ ¥800

アンチョビとガーリックの香りが食欲をそそる人気商品。(税込¥880)



スペイン産ハモンセラノ ¥500

味わい深いスペイン産の生ハム。パンにのせて食べるのもおすすめ。(税込¥550)



広島県産 牡蠣フライ ¥480

外はサクッと、中はジューシー。特製タルタルソースと一緒に揚げたてをどうぞ。(税込¥528)



海老のカダイフ巻き さっくり揚げ

外はサクサク、中はぷりぷり！
食感が楽しいおつまみ。スイートチリソースでお召し上がりください。 ¥580 (税込¥638)

バジルフランクとソーセージのグリル

風味豊かなバジリコ入りフランクと粗挽きソーセージの盛り合わせ。 ¥680 (税込¥748)



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)

山盛りフライドポテト

アルコールやモクテルと一緒に。 ¥480 (税込¥528)



店内メニュー お持ち帰りいただけます (※一部商品除く)

お電話でのご注文も承ります。詳しくは、お気軽にスタッフにお声がけください

SALAD BAR サラダバー

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

サラダバー ¥980
(税込¥1,078)

●お二人様以上でのお取り分けはご遠慮ください。

お料理とのご注文でおトク!

お料理との組み合わせで
プラス ¥750(税込¥825)で
ご注文いただけます



SOUP スープ

サクサククルトンの
特製コーンスープ ¥580
(税込¥638)
コーンのやさしい甘み。

田舎風ミネストローネ ¥580
野菜たっぷり、トマト味のスープ。(税込¥638)

BREAD, RICE 窯だしパン、ライス



食べ放題

窯だしパン ¥450
(税込¥495)
店内で焼きあげたパンを
心ゆくまでお楽しみください。

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。

●お二人様以上でのお取り分けはご遠慮ください。

ライス ¥300
国産コシヒカリ使用。(税込¥330)

※イラスト、写真はイメージです。

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



※ハンバーグに使用しているお肉は100%牛肉です。

BEEF HAMBURG STEAK

牛100%ハンバーグステーキ



ハンバーグステーキ デミグラスソース

たっぷり180g。
コク深い特製デミグラスソースをたっぷりと。

¥1,400
(税込¥1,540)



和風ハンバーグステーキ

たっぷり180g。和風ソースと
大根おろしでさっぱりと。

¥1,360
(税込¥1,496)



とろ〜りチーズハンバーグステーキ

お席で“追いチーズ”をおかけします。
ナイフを入れると溢れ出る
とろ〜りモッツァレラチーズ。

¥1,480
(税込¥1,628)

♪おトクなセット♪ お料理との組み合わせでご注文ください

スペシャルセット

食べ放題

サラダバー
+

食べ放題

窯だしパン
+
コーヒー



プラス ¥1,400
(税込¥1,540)

パン・コーヒー セット

食べ放題

窯だしパン+コーヒー

プラス ¥730
(税込¥803)

- ・ サラダバー 食べ放題
プラス ¥750(税込¥825)
- ・ スープ 食べ放題
プラス ¥380(税込¥418)
- ・ コーヒー
プラス ¥290(税込¥319)

窯だしパン 食べ放題

¥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。
- コーヒーは、紅茶への変更も可能です。
- 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。

COMBINATION HAMBURG

コンビネーション ハンバーグ

牛100%ハンバーグ（120g）と もう1品楽しめる大満足なメニューです

ハンバーグステーキ&チキングリル

パリッとジューシーに焼き上げたチキンを組み合わせた大満足メニュー。

¥1,500
(税込¥1,650)



ハンバーグステーキ &ソーセージグリル

バジリコフランクと粗挽きソーセージがついたボリュームたっぷりメニュー。

¥1,590
(税込¥1,749)

ハンバーグステーキ& 海老グラタン

クリーミーであつあつの海老のマカロニグラタンの組み合わせ。

¥1,590
(税込¥1,749)



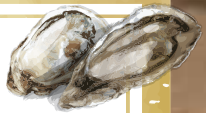
ハンバーグステーキ&ビーフシチュー

コク深いビーフシチューと一緒に味わえるロングセラーメニュー。

¥1,800
(税込¥1,980)

※ハンバーグに使用しているお肉は100%牛肉です。

広島県産



牡蠣

濃厚で旨みたっぷり

SEASONAL
SPECIAL



ハンバーグステーキ&広島県産 牡蠣フライ

揚げたての ふっくらジューシーな牡蠣フライが3個
ついたこの時期イチオシメニュー。
特製タルタルソースでお楽しみください。

¥1,620
(税込¥1,782)

おトクなセット お料理との組み合わせでご注文ください

スペシャルセット

食べ放題

サラダバー

+

食べ放題

窯だしパン

+

コーヒー



プラス ¥1,400
(税込¥1,540)

パン・コーヒー セット

食べ放題

窯だしパン+コーヒー

プラス ¥730
(税込¥803)

- ・ サラダバー 食べ放題
プラス ¥750 (税込¥825)
- ・ スープ 食べ放題
プラス ¥380 (税込¥418)
- ・ コーヒー
プラス ¥290 (税込¥319)

窯だしパン 食べ放題

¥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。
- コーヒーは、紅茶への変更も可能です。
- 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。

BEEF STEAK ステーキ



ニュージーランド産ビーフ

自然環境のもとで完全放牧。
牧草だけを食べて育ったナチュラル
ビーフのフィレ肉を使用しています



厳選 牛フィレステーキ

柔らかく肉の味がしっかりと感じられます。

120g

¥2,250

(税込¥2,475)

160g

¥2,750

(税込¥3,025)



厳選 牛フィレステーキ & ハンバーグステーキ

¥2,000

牛フィレステーキ(80g)と

牛100%ハンバーグステーキ(100g)の人気の組み合わせ。

(税込¥2,200)

※ハンバーグに使用しているお肉は100%牛肉です。



牛みすじ肉の炙り焼きステーキ ــ ¥1,880
薄切りした US産 牛みすじ肉(160g)を和風ソースでお召し上がりください。(税込¥2,068)

STEW 煮込み



じっくり煮込んだ特製ビーフシチュー ــ ¥1,980
時間をかけて煮込みました。ほろっとお肉が美味しい！ (税込¥2,178)



パン屋さんのシーフードクリームシチュー ــ ¥1,590
海老、イカ、帆立、ムール貝が入った旨みあふれる具だくさんシチュー。
ドーム型のピッツァ生地と一緒に。(税込¥1,749)

おトクなセット お料理との組み合わせでご注文ください

スペシャルセット

食べ放題
サラダバー
+
食べ放題
窯だしパン
+
コーヒー
プラス ¥1,400
(税込¥1,540)

パン・コーヒー セット

食べ放題
窯だしパン+コーヒー
プラス ¥730
(税込¥803)

・ サラダバー 食べ放題
プラス ¥750(税込¥825)
・ スープ 食べ放題
プラス ¥380(税込¥418)
・ コーヒー
プラス ¥290(税込¥319)

窯だしパン 食べ放題

¥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。
- コーヒーは、紅茶への変更も可能です。
- 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。

SEAFOOD シーフード料理



高知県産 真鯛のグリル 醤油バターソース 菜園風

醤油バターの香ばしい風味が食欲をそそる一皿。
高知県産真鯛(80g)はふっくらとした身が特徴です。

¥1,790
(税込¥1,969)

高知県産 真鯛とムール貝の アクアパッツァ

真鯛(80g)とムール貝をブイヨンで蒸し煮にした、魚介の旨味が凝縮された一皿です。

¥1,850
(税込¥2,035)



海の幸のスペシャルアソート

真鯛のグリル、有頭海老の香草焼き、帆立貝のグラタン、ヤリイカのグリルを盛り合わせた、シーフード好きにはたまらない一皿です。

¥1,950
(税込¥2,145)

CHICKEN

チキン料理



肉厚チキンステーキと アスパラガスのバター醤油ソース

スパイスで仕込んだチキンを皮はパリッと
身はジューシーに焼き上げました。

¥1,680
(税込¥1,848)



ジェノバチキンとチーズ・ アスパラガスのオープン焼き

とろ〜りチーズとトマトの酸味が美味しい
女性におすすめの一皿です。

¥1,680
(税込¥1,848)

A LA CARTE

アラカルト



NEW 冬のスペシャルアソート

¥1,980

牛100%ハンバーグ、チキンのクリームシチュー、海老グラタンを
一皿で楽しめる人気メニュー。

(税込¥2,178)

※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。

PASTA パスタ



NEW 北海道産帆立貝とブロッコリーのクリームスパゲッティ ¥1,490

ぷりぷりの帆立貝のグリルを添えた、旨みたっぷりのくクリーミーなスパゲッティ。(税込¥1,639)

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

もちもちの生パスタにトマトソースとチーズをからめ、肉感たっぷりのオリジナルミートソースをかけました。(税込¥1,419)

海老とズッキーニのトマトクリームスパゲッティ ¥1,390

トマトの酸味とクリームのコクが融合した人気のスパゲッティです。(税込¥1,529)

PIZZA ピッツァ

～手づくり生地だから、パリッと もっちり食感～



ピッツァ マルゲリータ

とろ～りモッツァレラチーズ × トマトソース × バジル。
イタリア王道のピッツァです。

¥1,250
(税込¥1,375)

ミックスピッツァ

海老、チキン、ソーセージ、アスパラ、コーンを
トッピングした具だくさんの満足ピッツァ。

¥1,450
(税込¥1,595)

●直径 約28センチ

GRATIN, DORIA, CURRY

グラタン、ドリア、カレー

たっぷり海の幸のグラタン ————— ¥1,480
(税込¥1,628)
真鯛・海老・イカ・ムール貝・紅ズワイ蟹・マカロニが入った
具材たっぷりのあつあつグラタン。

チキンと彩り野菜のペンネグラタン ————— ¥1,350
(税込¥1,485)
チキンのグリルと4種類の野菜をトッピングした、風味豊かな
バジル風味のグラタン。

茄子とトマトのミートドリア ————— ¥1,250
(税込¥1,375)
サフランライスにオリジナルミートソースとホワイトソースをかけて
焼き上げた、クリーミーなドリアです。

欧風ビーフカレーライス ————— ¥1,280
(税込¥1,408)
特製フォンデュォーと牛肉と野菜の旨味を活かした本格ビーフカレー。



SANDWICH サンドイッチ



クラブハウスサンドイッチ

小麦ふすま入りのパン（バイツェンブロード）に
グリルチキン、ベーコン、野菜をはさんだ
トーストサンドイッチ。

¥1,350
(税込¥1,485)

♪ おトクなセット ♪ お料理との組み合わせでご注文ください

スペシャルセット

食べ放題

サラダバー

+

食べ放題

窯だしパン

+

コーヒー



プラス ¥1,400
(税込¥1,540)

パン・コーヒー セット

食べ放題

窯だしパン+コーヒー

プラス ¥730
(税込¥803)

- ・ サラダバー 食べ放題
プラス ¥750 (税込¥825)
- ・ スープ 
プラス ¥380 (税込¥418)
- ・ コーヒー 
プラス ¥290 (税込¥319)

窯だしパン 食べ放題

¥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。
- コーヒーは、紅茶への変更も可能です。
- 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。

BOULANGERIE COURSE

🎉 当日ご注文いただけます 🎉

お気軽にコースをお楽しみいただける

スペシャルコース

食べ放題 窯だしパン

<前菜>

季節のアヒージョ

または

5種 前菜盛り合わせ

<メイン料理>

高知県産真鯛のグリル 焦がしバターソース

または

牛みすじ肉のタリアータ フォンドヴォー黒胡椒ソース

<デザート>

ガトーショコラとジェラートの盛り合わせ

コーヒーまたは紅茶

¥3,000

(税込¥3,300)



※写真は組み合わせの一例です。

🎉 ご予約 限定 🎉

特別な日を特別なフルコースで演出

プレミアムコース

食べ放題 窯だしパン

<アミューズ>

スモークサーモンの一口カナッペ&ジェノパチキンのサラダ

<前菜>

自家製カレイのエスカベッシュ

<スープ>

パン屋さんのクラムチャウダースープ

<お魚料理>

高知県産 真鯛のポワレ あさりのソース

<お肉料理>

牛フィレ肉のロティ 季節の野菜添え

<デザート>

フルーツタルトとレアチーズケーキ 抹茶風味、
ジェラートの盛り合わせ

コーヒーまたは紅茶

¥5,000

(税込¥5,500)



※ご予約は **2日前迄** とさせていただきます

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



国産りんごのアップルパイ ¥750
ジェラート添え (税込¥825)

りんごがドーンと入ったあつあつのアップルパイと
つめた〜いジェラートのコラボレーション。



スティッキーデニッシュ ¥680
(税込¥748)

人気のアーモンドペストリーが絶品デザートに大変身♪
濃厚キャラメルソースが美味しさを引き立てます。

デザートとのご注文でおトク!
デザートとの組み合わせで
コーヒーまたは紅茶を
プラス ¥290(税込¥319)で
ご注文いただけます



チョコレートパフェ ¥890
(税込¥979)

人気のアーモンドペストリーやカスタード、フルーツ、
ジェラートなどを詰め込んだ 満足感たっぷりのパフェ♪

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)

ミニフルーツパフェ ¥580
(税込¥638)

レアチーズケーキ ¥450
(税込¥495)

イタリアンジェラート ¥250
(税込¥275)

- 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

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)

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 (税込¥110)
- 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

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。

有機紅茶<ダーズリン>(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)

お料理とのご注文でおトク!

お料理との組み合わせで
コーヒーまたは紅茶を
プラス ¥290(税込¥319)で
ご注文いただけます

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。

MOCKTAIL

モクテル (ノンアルコールカクテル)



クリームソーダ

しゅわしゅわのメロンソーダに
バニラジェラートを浮かべました。

¥580
(税込¥638)

バージンモヒート

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。

¥550
(税込¥605)

ピニャコラーダ

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。

¥580
(税込¥638)

バージンピーチフィズ

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。

¥500
(税込¥550)

ベリーベリーソーダ

ベリーをトッピングし、見た目もかわいい、
さわやかな甘さ。

¥500

トロピカルサンセット

オレンジジュース・パイナップルジュースの
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。

¥580

徳島柚子ティーソーダ

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。

¥550
(税込¥605)

自家製レモネードソーダ

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。

¥550
(税込¥605)



BEER ビール

プレミアムモルツ

グラス ¥550
(税込 ¥605)

トールグラス ¥730
(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)



SOUR, WHISKY & SODA レモンサワー、ハイボール

レモンサワー ¥480
(税込 ¥528)



ハイボール ¥480
(税込 ¥528)



WINE ワイン

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 トレッビアーノ 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)

SPARKLING WINE 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。