

秋のごちそう
おもてなし

日本の美しい四季から生まれる美味しい感動を



秋のごちそう おもてなし

この秋おすすめのお料理と窯だしパンで楽しいひとときを

メイン料理の前に
ドリンクとご一緒に
いかがですか

広島県産 牡蠣のアヒージョ

ぷりぷりの牡蠣をアンチョビと
ガーリックをきかせたオイルで
焼き上げた季節のアヒージョ。

¥ 8 3 0
(税込 ¥ 9 1 3)



広島県産

牡蠣

濃厚で旨みたっぷり

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, 6 5 0
(税込 ¥ 1, 8 1 5)



秋野菜のグラタン
牛100%ハンバーグ
チキンのグリル

秋のスペシャルアソート

¥1,990
(税込¥2,189)



ポルチーニ茸のクリームスパゲッティ ハモンセラノ添え

ポルチーニ茸の風味豊かなクリームスパゲッティに
スペイン産 生ハムを添えました。

¥1,520
(税込¥1,672)



チキンのグリル きのこソース 秋の味覚

ジューシーなチキンを風味豊かな
きのこソースで仕上げました。

¥1,720
(税込¥1,892)

※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 ¥1,480
(税込¥1,628)

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 ¥830
(税込¥913)

●コーヒーは、紅茶への変更も可能です。

●窯だしパン・サラダバーはお三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。

※イラスト、写真はイメージです。

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 ￥830
(税込 ￥913)
ぷりぷりの牡蠣をアンチョビと
ガーリックをきかせたオイルで
焼き上げた季節のアヒージョ。



ぷりぷり海老のアヒージョ ￥830
(税込 ￥913)
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。



スペイン産ハモンセラーノ ￥500
(税込 ￥550)
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。



広島県産 牡蠣フライ ￥500
(税込 ￥550)
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。



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。
￥690
(税込 ￥759)



イタリア野菜のフリット ￥500
(税込 ￥550)
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。

山盛りフライドポテト ￥480
(税込 ￥528)
アルコールやモクテルと一緒に。



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 ¥850(税込¥935)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 ￥520
(税込 ￥572)
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 ￥370
国産コシヒカリ使用。(税込 ￥407)

※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。

¥1,430
(税込¥1,573)



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。

¥1,390
(税込¥1,529)



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〜りモッツアレラチーズ。

¥1,540
(税込¥1,694)

♪ 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 ¥1,480
(税込¥1,628)

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 ¥830
(税込¥913)

・ サラダバー 食べ放題

プラス ¥850(税込¥935)

・ スープ

プラス ¥380(税込¥418)

・ コーヒー

プラス ¥320(税込¥352)

窯だしパン 食べ放題

¥520(税込¥572)

ライス

¥370(税込¥407)

- 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。

¥1,590
(税込¥1,749)



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。

¥1,650
(税込¥1,815)

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。

¥1,650
(税込¥1,815)



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。

¥1,890
(税込¥2,079)

※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

NEW 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。

¥1,650

(税込¥1,815)

♪ 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 ¥1,480
(税込¥1,628)

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 ¥830
(税込¥913)

・ サラダバー 食べ放題
プラス ¥850(税込¥935)

・ スープ 
プラス ¥380(税込¥418)

・ コーヒー
プラス ¥320(税込¥352)

窯だしパン 食べ放題

¥520(税込¥572)

ライス

¥370(税込¥407)

- 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



●写真は160g

厳選 牛フィレスステーキ

柔らかく肉の味がしっかりと感じられます。

120g

¥2,290

(税込¥2,519)

160g

¥2,790

(税込¥3,069)



厳選 牛フィレスステーキ & ハンバーグステーキ

¥2,080

牛フィレスステーキ(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¥2,288)

※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 ￥1,890
薄切りした U 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 ￥2,079)

STEW 煮込み



じっくり煮込んだ特製ビーフシチュー ￥1,990
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 ￥2,189)

NEW

パン屋さんのシーフードクリームシチュー ￥1,630
海老、イカ、帆立、ムール貝が入った旨みあふれる具たくさんシチュー。
ドーム型のピッツァ生地と一緒に。(税込 ￥1,793)

＼ 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 ￥1,480
(税込 ￥1,628)

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 ￥830
(税込 ￥913)

- ・ **サラダバー** 食べ放題
プラス ￥850 (税込 ￥935)
- ・ **スープ** 食べ放題
プラス ￥380 (税込 ￥418)
- ・ **コーヒー**
プラス ￥320 (税込 ￥352)

窯だしパン 食べ放題
￥520 (税込 ￥572)

ライス
￥370 (税込 ￥407)

- 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 真鯛と帆立貝のグリル 醤油バターソース

醤油バターの香ばしい風味が食欲をそそる一皿。
ふっくらとした 真鯛（40g）と帆立貝を
お楽しみください。

¥1,820
(税込¥2,002)

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。

¥1,890
(税込¥2,079)



海の幸のスペシャルアソート

高知県産 真鯛（40g）・有頭海老・帆立貝のグリル、紅ずわい蟹の
グラタンを盛り合わせた、シーフード好きにはたまらない一皿です。

¥1,990
(税込¥2,189)

CHICKEN チキン料理

NEW

チキンのグリル きのこソース 秋の味覚

ジューシーなチキンを風味豊かな
きのこソースで仕上げました。

¥1,720
(税込¥1,892)



肉厚チキンステーキ 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。

¥1,690
(税込¥1,859)



ジェノバチキンとチーズのオープン焼き

ジューシーなチキンに とろ〜りチーズと
トマトの酸味が美味しい一皿です。

¥1,690
(税込¥1,859)

A LA CARTE アラカルト



NEW

秋のスペシャルアソート

牛100%ハンバーグ、
チキンのグリル、秋野菜のグラタンを
一皿で楽しめる人気メニュー。

¥1,990
(税込¥2,189)

※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 ポルチーニ茸のクリームスパゲッティ ハモンセラーノ添え ￥1,520
ポルチーニ茸の風味豊かなクリームスパゲッティにスペイン産 生ハムを添えました。(税込 ￥1,672)

NEW もっちり生パスタのアマトリチャーナ ————— ￥1,320
もちもちの生パスタにベーコンが入ったトマトソースをからめました。(税込 ￥1,452)

海老とズッキーニのトマトクリームスパゲッティ ————— ￥1,420
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 ￥1,562)

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

￥1,290
(税込 ￥1,419)

●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 ————— ¥1,520
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。 (税込¥1,672)

チキンと彩り野菜のペンネグラタン ————— ¥1,390
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。 (税込¥1,529)

NEW

クリーミーハンバーグドリア ————— ¥1,420
牛100%ハンバーグをのせて 焼き上げた、クリーミーなドリアです。 (税込¥1,562)

欧風ビーフカレーライス ————— ¥1,290
特製フォンドヴォーと牛肉と野菜の旨味を活かした本格ビーフカレー。 (税込¥1,419)



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（バイツェンブロート）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。

¥1,390
(税込¥1,529)

＼ 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 ¥1,480
(税込¥1,628)

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 ¥830
(税込¥913)

- ・ サラダバー 食べ放題
プラス ¥850 (税込¥935)
- ・ スープ 食べ放題
プラス ¥380 (税込¥418)
- ・ コーヒー
プラス ¥320 (税込¥352)

窯だしパン 食べ放題

¥520 (税込¥572)

ライス

¥370 (税込¥407)

- 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。

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

¥3,500 (税込¥3,850)



※写真は組み合わせの一例です。

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ト フォンドボー黒胡椒ソース

<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

※イラスト、写真はイメージです。

ご予約限定メニュー

※ご予約は **2日前迄** とさせていただきます

特別な日を特別なフルコースで演出

プレミアムコース

¥5,500 (税込¥6,050)



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&ジェノバチキンのサラダ

<前菜> 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

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トマ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 ¥800
ジェラート添え (税込¥880)

温かい ごろっと果肉のアップルパイに つめたいバニラジェラートを添えて。



スイートデニッシュのサバラン風 ¥800
マスカルポーネ ホイップ添え (税込¥880)

あつあつのデニッシュとつめたいジェラートの温度差が楽しいデザートです。

※これらの商品には、ラム酒を使用しています。

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 ¥320(税込¥352) で
ご注文いただけます



チョコレートパフェ ¥890
(税込¥979)

人気のアーモンドパ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 ¥500
(税込¥550)

ミニフルーツパフェ ¥600
(税込¥660)

レアチーズケーキ ¥500
(税込¥550)

ジェラート	¥290	ソルベ	¥290
● バニラ	(税込¥319)	● ストロベリー	(税込¥319)
● チョコレート			

BEVERAGE ビバレッジ

コーヒー（ホット/アイス） ￥560
（税込 ￥616）

カフェ・オ・レ（ホット/アイス） ￥630
（税込 ￥693）

ミルク（ホット/アイス） ￥460
（税込 ￥506）

ミルクココア（ホット/アイス） ￥580
（税込 ￥638）

オレンジジュース ￥560
（税込 ￥616）

アップルジュース ￥560
（税込 ￥616）

グレープフルーツジュース ￥560
（税込 ￥616）

パイナップルジュース ￥560
（税込 ￥616）

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＜ダージリン＞（ホット） ￥560
（税込 ￥616）

有機紅茶＜ウバ＞（ホット） ￥560
（税込 ￥616）

ロイヤルミルクティー ￥630
（ホット/アイス） （税込 ￥693）

有機アイスティー ￥560
（税込 ￥616）

カフェインレス紅茶（ホット） ￥560
（税込 ￥616）

ペプシコーラ（ゼロ） ￥480
（税込 ￥528）

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 ￥320(税込 ￥352) 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＞ ￥1,380
（税込 ￥1,518）

- ・ 季節のパイ
- ・ ジェラート
- ・ 季節のペストリー
- ・ 季節のスクーン
- ・ 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)



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。

¥580
(税込¥638)



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。

¥650
(税込¥715)



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。

¥630
(税込¥693)

GINGER ALE 高知県産クラフトジンジャーエール



柚子ジンジャーエール

高知県産の柚子の果汁を使用し、高知県産の生姜の柔らかな風味を加えました。

¥580
(税込¥638)

小夏&シナモンジンジャーエール

高知県では日向夏のことを「小夏」と呼びます。高知県産の小夏を使用し、生姜・シナモン・クローブをきかせました。

¥580
(税込¥638)

FENTIMANS フェンティマンスシリーズ

●キュリオスティコーラ ジンジャー香る すっきりとした優しい味のコーラ

●ビクトリアンレモネード ジンジャー香る 甘さ控えめですっきり爽やかな味わい

●ローズレモネード ローズ色が鮮やかな、爽やかな味わいのレモネード

●エルダーフラワー

マスカットに似た甘く爽やかな香りのエルダーフラワーエキスとジンジャーを合わせた清涼感あふれるドリンク



各種 ¥580
(税込¥638)

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
¥600 (税込¥660)	¥780 (税込¥858)



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 ¥600
(税込¥660)



レモンサワー ¥550
(税込¥605)



ハイボール ¥550
(税込¥605)



当店おすすめハウスワイン

(白) タヴェルネッロ オルガニコ トレツビアーノ 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) タヴェルネッロ 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
¥600
(税込¥660)

デカンタ
¥1,700
(税込¥1,870)

フルボトル
¥3,350
(税込¥3,685)



(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 ¥3,150
(税込¥3,465)

(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 ¥3,850
(税込¥4,235)

<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
¥2,350
(税込¥2,585)



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。