



平日限定11:00-15:00

LUNCH MENU

AUTUMN 2024



Kobeya Restaurant



平日限定 パン食べ放題付きランチ

秋の前菜
プレート



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

¥1,580 (税込¥1,738) ~

パンと楽しむ季節の前菜

秋の前菜 プレート

- ・ 季節のカポナータ
- ・ 季節のスープ
(かぼちゃのスープ)

～パンにつけてお楽しみください～

- ・ ツナと黒オリーブのリエット



料理と楽しむ 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楽しみいただけます。
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いう意味で、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。

※店舗や日時により ご用意できないパンもございます。ご了承くださいませ。

Hamburg Steak Lunch



New ハンバーグカツレツ きのこと添え ランチ

¥1,680 (税込¥1,848)

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



パン食べ放題付きランチ

秋の前菜
プレート



+

パン
お替り自由



+

選べる
メイン料理

下記よりお選びください

※ライスに変更できます

Hamburg Steak Lunch

ハンバーグランチ

New

ハンバーグカツレツ きのこと添え ランチ

¥1,680
(税込¥1,848)

ハンバーグステーキ デミグラスソース ランチ

¥1,680
(税込¥1,848)

和風ハンバーグステーキ ランチ

¥1,680
(税込¥1,848)

スペシャルアソート ランチ

- ・牛100%ハンバーグステーキ
- ・海老グラタン
- ・チキンのグリル バジル&トマトソース



¥2,300
(税込¥2,530)

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>

●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。

●コーヒー(または 紅茶)
プラス ¥290(税込¥319)

●季節のスープ(かぼちゃ)
プラス ¥180(税込¥198)

※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。

Gratin Lunch & Pasta Lunch



New 海老と舞茸のクリーミーグラタン ランチ

¥1,580 (税込¥1,738)

パン食べ放題付きランチ

秋の前菜
プレート



パン
お替り自由



選べる
メイン料理

下記よりお選びください

※ライスに変更できます

Gratin Lunch & Pasta Lunch

グラタンランチ・パスタランチ

New

海老と舞茸のクリーミーグラタン ランチ

¥1,580
(税込¥1,738)

New

もちり生パスタのアマトリチャーナ ランチ

¥1,580
(税込¥1,738)

New

きのこのクリームスパゲッティ
トリュフ風味 ランチ

¥1,580
(税込¥1,738)



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>

●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。

●コーヒー(または 紅茶)
プラス ¥290(税込¥319)

●季節のスープ(かぼちゃ)
プラス ¥180(税込¥198)

※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。

A la Carte Lunch



New カレイのソテー ポテトクリームソース
バジル風味 ランチ

¥1,580 (税込¥1,738)

パン食べ放題付きランチ

秋の前菜プレート + パン お替り自由 + 選べるメイン料理

下記よりお選びください

※ライスに変更できます

A la Carte Lunch

ア・ラ・カルト ランチ

New

チキンのグリル きのことクリームソース ランチ

¥1,580
(税込¥1,738)

New

カレイのソテー ポテトクリームソース
バジル風味 ランチ

¥1,580
(税込¥1,738)

New

国産真鯛のグリル 焦がしバターソース ランチ

¥1,980
(税込¥2,178)

New

牛みすじ肉のタリアート
フォンドボー黒胡椒ソース ランチ

¥1,980
(税込¥2,178)

厳選 牛フィレステーキ (120g) 赤ワインソース ランチ ¥2,500
(税込¥2,750)

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>

●サラダバー プラス ¥650(税込¥715)



食べ
放題

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。

●コーヒー(または 紅茶)
プラス ¥290(税込¥319)

●季節のスープ(かぼちゃ)
プラス ¥180(税込¥198)

※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。

Light Meal Lunch

ライトミール ランチ

食べ放題

サラダバー ランチ

季節のスープ・パン食べ放題付き

¥1,380
(税込¥1,518)

スペシャルミックスサンドイッチ ランチ

季節のスープ付き

¥1,280
(税込¥1,408)

欧風ビーフカレーライス

¥1,290
(税込¥1,419)

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 ¥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。

スペイン産 ハモンセラーノ ¥500
(税込¥550)

食べ放題 窯だしパン ¥520
(税込¥572)

●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 ¥370
国産コシヒカリ使用 (税込¥407)

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>

●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。

●コーヒー(または 紅茶)
プラス ¥290(税込¥319)

●季節のスープ(かぼちゃ)
プラス ¥180(税込¥198)

※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。

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

低アレルギーメニュー
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

¥500
(税込¥550)



レアチーズケーキ

¥500
(税込¥550)

ジェラート

- バニラ
- チョコレート

ソルベ

- ストロベリー
- 各 ¥290
(税込¥319)



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。



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）

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)



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。

¥ 5 8 0
(税込 ¥ 6 3 8)



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。

¥ 6 5 0
(税込 ¥ 7 1 5)



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。

¥ 6 3 0
(税込 ¥ 6 9 3)

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。

¥ 5 8 0
(税込 ¥ 6 3 8)

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。

¥ 5 8 0
(税込 ¥ 6 3 8)

Fentimans

フエ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快な味わい

●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
エキスをジンジャーを合わせた清涼感あふれるドリンク



各種 ¥ 5 8 0
(税込 ¥ 6 3 8)

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	¥780
(税込¥660)	(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) タヴェルネッコ オルガニコ トレbbi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	デカンタ	フルボトル
¥600	¥1,700	¥3,350
(税込¥660)	(税込¥1,870)	(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。

※「ランチ」のカロリーには、パン食べ放題は含まれません。

品名	原材料表示	カロリー
		kcal
海老と舞茸のクリーミーグラタン ランチ		
もちり生パスタのアマトリチャーナ ランチ		
きのこのクリームスパゲッティ トリュフ風味 ランチ		
和風ハンバーグステーキランチ	(一部に乳成分・卵・小麦・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチンを含む)	614
ハンバーグステーキデミグラスソースランチ	(一部に乳成分・卵・小麦・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチンを含む)	643
ハンバーグのカツレツ チーズ焼き バルサミコソース ランチ		
スペシャルミックスサンドイッチランチ	(一部に乳成分・卵・小麦・えび・大豆・豚肉・りんご・ゼラチンを含む)	797
チキンのグリル きのことクリームソースランチ		
カレイのソテー ポテトクリームソース バジル風味ランチ		
国産真鯛のグリル 焦がしバターソースランチ		
牛みすじ肉のタリアータ フォンドボー黒胡椒ソース ランチ		
スペシャルアソートランチ	(一部に乳成分・卵・小麦・えび・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチンを含む)	902
厳選牛フィレステーキランチ (120g)	(一部に乳成分・小麦・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチンを含む)	438
欧風ビーフカレー	(一部に乳成分・小麦・オレンジ・牛肉・ごま・大豆・鶏肉・バナナ・豚肉・りんごを含む)	711
スペイン産ハモンセラーノ	(一部に豚肉を含む)	68
イタリア野菜のフリット	(一部に小麦を含む)	184
山盛りフライドポテト	(一部に小麦・大豆を含む)	462
おこさまハンバーグスペシャルプレート	(一部に乳成分・卵・小麦・牛肉・さば・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチンを含む)	615
おこさまハンバーグ (単品)	(一部に卵・小麦・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチンを含む)	292
おこさまグラタンスペシャルプレート	(一部に乳成分・卵・小麦・えび・牛肉・さば・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチンを含む)	566
おこさまグラタン (単品)	(一部に乳成分・小麦・えび・牛肉・大豆・鶏肉・ゼラチンを含む)	243
おこさまスパゲッティスペシャルプレート		
おこさまスパゲッティ (単品)		
キッズプレート	(一部に卵・小麦・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチンを含む)	514
キッズ甘口カレー	(一部にりんごを含む)	253
自家製コーヒーゼリー	(一部に乳成分・卵・大豆・ゼラチンを含む)	180
レアチーズケーキ	(一部に乳成分・卵・小麦・大豆を含む)	203
ジェラート (バニラ)	(一部に乳成分・卵を含む)	165
ジェラート (チョコ)	(一部に乳成分を含む)	151
ジェラート (ストロベリー)	なし	55