



平日限定11:00-15:00

LUNCH MENU

WINTER 2024-2025



Kobeya Restaurant



平日限定 パン食べ放題付きランチ

冬の前菜
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

冬の前菜 プレート

- ・ 季節のカポナータ
- ・ 季節のスープ
(じゃがいものスープ トリュフ風味)

～パンにつけてお楽しみください～

- ・ ポークリエット



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 コトコト煮込んだハンバーグステーキ 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

冬の前菜
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

コトコト煮込んだハンバーグステーキ 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(じゃがいも)
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 ベーコンのカルボナーラ風グラタン ランチ

¥1,580 (税込¥1,738)

パン食べ放題付きランチ

冬の前菜プレート + 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

ベーコンのカルボナーラ風グラタン ランチ

¥1,580
(税込¥1,738)

もっ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

海老のトマトクリーム
スパゲッティ 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(じゃがいも)

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

ハーブチキンのグリル
レンズ豆のラグー添え ランチ

¥1,580 (税込¥1,738)

パン食べ放題付きランチ

冬の前菜プレート + 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

ハーブチキンのグリル レンズ豆のラグー添え ランチ ￥1,580
(税込￥1,738)

New

舌平目のカダイフ巻き スイートチリソース ランチ ￥1,580
(税込￥1,738)

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)

牛みすじ肉のタリアータ ￥2,200
フォンドボー黒胡椒ソース ランチ (税込￥2,420)

厳選 牛フィレステーキ (120g) 赤ワインソース ランチ ￥2,800
(税込￥3,080)

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(じゃがいも)
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(じゃがいも)
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。



※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） ￥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＜ダーズリン＞（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。

¥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	¥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) タヴェルネッロ 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	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
ベーコンのカルボナーラ風グラタンランチ		
もちり生パスタのアマトリチャーナ ランチ	関東：(一部に乳成分・卵・小麦・アーモンド・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチンを含む) 関西：(一部に乳成分・卵・小麦・アーモンド・大豆・鶏肉・豚肉を含む)・	791
海老のトマトクリームスパゲッティ 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
コトコト煮込んだハンバーグステーキ 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
ハーブチキンのグリル レンズ豆のラグー添え ランチ		
舌平目のカダイフ巻き スイートチリソース ランチ		
国産真鯛のグリル 焦がしバターソースランチ	関東：(一部に乳成分・小麦・アーモンド・牛肉・大豆・鶏肉・ゼラチンを含む) 関西：(一部に乳成分・小麦・アーモンド・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉を含む)	514
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	(一部に乳成分・小麦・アーモンド・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチンを含む)	399
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	関東：(一部に乳成分・卵・小麦・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチンを含む) 関西：(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)	710
おこさまスパゲッティ (単品)	関東：(一部に乳成分・卵・小麦・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチンを含む) 関西：(一部に乳成分・卵・小麦・大豆・鶏肉・豚肉を含む)	364
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