



平日限定11:00-15:00

LUNCH MENU

SPRING 2025



Kobeya Restaurant



平日限定 パン食べ放題付きランチ

春の前菜
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

春の前菜 プレート

- ・ カレイのエスカベッシュ
- ・ 季節のスープ
(豆乳で仕上げた コーンスープ)

～パンにつけてお楽しみください～

- ・ スモークベーコンの
クリームチーズ



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。槌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の
ピッツァヨーロ風 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

春の前菜
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のピッツァヨーロ風 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 ¥680(税込¥748)



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 ¥320(税込¥352)

●季節のスープ

(豆乳で仕上げた コーンスープ)

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 グリルチキンのバジルクリームグラタン ランチ

¥1,580 (税込¥1,738)

パン食べ放題付きランチ

春の前菜
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

グリルチキンのバジルクリームグラタン ランチ

¥1,580
(税込¥1,738)

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

桜海老とイカの明太クリーム
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 ¥680(税込¥748)



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 ¥320(税込¥352)

●季節のスープ
(豆乳で仕上げた コーンスープ)
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 チキンのグリル ディアブロ風 ランチ
¥1,580 (税込¥1,738)

パン食べ放題付きランチ

春の前菜 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 ディアブロ風 ランチ

¥1,580
(税込¥1,738)

New

カレイのムニエル プロバンス風 ランチ

¥1,580
(税込¥1,738)

New

国産真鯛のグリル 醤油バターソース ランチ

¥1,980
(税込¥2,178)

New

牛みすじ肉のタリアータ
シャリアピンソース ランチ

¥2,200
(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 ¥680(税込¥748)



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 ¥320(税込¥352)

●季節のスープ
(豆乳で仕上げた コーンスープ)
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 ¥570
(税込¥627)

●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 ¥420
国産コシヒカリ使用 (税込¥462)

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 ¥680(税込¥748)



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 ¥320(税込¥352)

●季節のスープ
(豆乳で仕上げた コーンスープ)
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



クレームブリュレのジェラート添え

¥500
(税込¥550)



レアチーズケーキ

¥500
(税込¥550)



自家製コーヒーゼリー

¥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と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 トレヴィアーノ 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。