



平日限定11:00-15:00

LUNCH MENU

AUTUMN 2025



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

¥1,630(税込¥1,793)～

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

¥1,730 (税込¥1,903)

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、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

¥1,730
(税込¥1,903)

ハンバーグステーキ デミグラスソース ランチ

¥1,780
(税込¥1,958)

和風ハンバーグステーキ ランチ

¥1,780
(税込¥1,958)

ハンバーグステーキ&海老グラタン ランチ

¥1,890
(税込¥2,079)

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(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

¥1,630 (税込¥1,793)

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 & Stew Lunch

グラタンランチ・パスタランチ・シチューランチ

New

海老と舞茸のクリーミーグラタン ランチ

¥1,630
(税込¥1,793)

New

きのこのクリームスパゲッティ
トリュフ風味 ランチ

¥1,680
(税込¥1,848)



New

特製ビーフシチュー ランチ

¥1,980
(税込¥2,178)



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(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

¥1,680 (税込¥1,848)

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
きのこクリームソース ランチ

¥1,630
(税込¥1,793)



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

¥1,680
(税込¥1,848)

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タ
フォンドボー黒胡椒ソース ランチ

¥2,350
(税込¥2,585)

厳選 牛フィレステーキ (120g) 赤ワインソース ランチ ¥3,000
(税込¥3,300)

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(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

¥1,480
(税込¥1,628)



欧風ビーフカレーライス

¥1,320
(税込¥1,452)



Side Menu

サイドメニュー

食べ放題

窯だしパン

¥590
(税込¥649)

おこさまパン

¥210
(税込¥231)

●お二人様以上でのお取り分けはご遠慮ください。

※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

¥440
(税込¥484)

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(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 スペシャルプレート ￥1,000
(税込 ￥1,100)

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) ￥700
(税込 ￥770)



キッズプレート ￥700
(税込 ￥770)

牛100%ハンバーグ・ソーセージ・
フライドポテト・ごはん・
牛乳寒天 フランボワーズソースがけ



キッズ甘口カレー ￥600
(税込 ￥660)



おこさまパン ￥210
(税込 ￥231)

おこさまドリンク ￥150
(税込 ￥165)

● 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

Dessert

デザート

食後のデザートにおすすめのミニサイズ



ガトーショコラのジェラート添え

¥650
(税込¥715)



レアチーズケーキ

¥650
(税込¥715)



自家製コーヒーゼリー

¥650
(税込¥715)



ジェラート

● バニラ ● チョコレート

ソルベ

● ストロベリー

各 ¥380
(税込¥418)

15:00~17:00 限定

月替わり アフタヌーンティーセット

＜お飲み物付き＞ ¥1,530
(税込¥1,683)

- ・ 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。

Soft Drink

ソフトドリンク

コーヒー（ホット/アイス） ￥640
（税込 ￥704）

カフェ・オ・レ（ホット/アイス） ￥690
（税込 ￥759）

ミルク（ホット/アイス） ￥520
（税込 ￥572）

ミルクココア（ホット/アイス） ￥640
（税込 ￥704）

オレンジジュース ￥640
（税込 ￥704）

アップルジュース ￥640
（税込 ￥704）

グレープフルーツジュース ￥640
（税込 ￥704）

パイナップルジュース ￥640
（税込 ￥704）

有機紅茶＜ダージリン＞（ホット） ￥640
（税込 ￥704）

有機紅茶＜ウバ＞（ホット） ￥640
（税込 ￥704）

ロイヤルミルクティー ￥690
（ホット/アイス）（税込 ￥759）

有機アイスティー ￥640
（税込 ￥704）

カフェインレス紅茶（ホット） ￥640
（税込 ￥704）

ペプシコーラ（ゼロ） ￥550
（税込 ￥605）

おこさまドリンク

￥150

- 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 ￥165）

※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。

¥ 6 6 0
(税込 ¥ 7 2 6)



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 5 0
(税込 ¥ 7 1 5)

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。

¥ 6 6 0
(税込 ¥ 7 2 6)

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。

¥ 6 6 0
(税込 ¥ 7 2 6)

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 ¥ 6 6 0
(税込 ¥ 7 2 6)

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
¥680	¥820
(税込¥748)	(税込¥902)



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 ¥680
(税込¥748)



レモンサワー ¥630
(税込¥693)



ハイボール ¥630
(税込¥693)



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
¥680	¥1,850	¥3,600
(税込¥748)	(税込¥2,035)	(税込¥3,960)



(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 ¥3,400
(税込¥3,740)

(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 ¥4,050
(税込¥4,455)

<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
¥2,600
(税込¥2,860)



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。