

CHEF's SELECTION

料理長おすすめセクション

窯だしパン、サラダ、コーヒーが 付いたセットで ゆっくりとお食事をお楽しみください



3 種グリルのスペシャルアソート

食べ放題 窯だしパン＋サラダ＋コーヒー付 ¥3,110
(税込¥3,421)

100%ハンバーグ デミグラスソース、牛みすじ肉のステーキ、
チキンのグリル トマトソースを一皿で楽しめる おすすめメニューです。

●コーヒーは、紅茶への変更も可能です。

●窯だしパンはお二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、お酒やノンアルコールドリンクと一緒にいかがですか

山盛りフライドポテト

揚げたて！ほくほくポテト。

¥560
(税込¥616)



SOUP スープ



野菜たっぷりミネストローネ

野菜たっぷり、トマト味のスープ。

¥560
(税込¥616)

※お特なセットとの組み合わせは 対象外とさせていただきます。

コーンポタージュ

コーンのやさしい甘み。

¥560
(税込¥616)

※お特なセットとの組み合わせは 対象外とさせていただきます。



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 サラダ

スモークサーモンと グリル野菜の フレッシュサラダ

たっぷり野菜の贅沢サラダ。

¥ 8 4 0
(税込 ¥ 9 2 4)



彩り野菜のミックスサラダ ¥ 3 4 0 (税込 ¥ 3 7 4)

メイン料理と一緒に。

※お特なセットとの組み合わせは 対象外とさせていただきます。



BREAD, RICE 窯だしパン、ライス



食べ放題

●お二人様以上でのお取り分けはご遠慮ください。

窯だしパン

¥ 5 9 0
(税込 ¥ 6 4 9)

店内で焼きあげたパンを
心ゆくまでお楽しみください。



ライス

¥ 4 4 0
(税込 ¥ 4 8 4)

おこさまパン

¥ 2 1 0
(税込 ¥ 2 3 1)

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。

※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、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 1 0 0 % 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。

¥1,530
(税込¥1,683)



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。

¥1,490
(税込¥1,639)



トマト煮込み チーズハンバーグステーキ

とろ〜りチーズが美味しい
あつあつの煮込みハンバーグ。

¥1,630
(税込¥1,793)

窯だしパンは 食べ放題

★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

- ・サラダ
- ・スープ
- ・窯だしパン
または ライス
- ・コーヒー



窯だしパン
プラス ¥1,570
(税込¥1,727)

ライス
プラス ¥1,470
(税込¥1,617)

サラダセット

- ・サラダ
- ・窯だしパン
または ライス
- ・コーヒー



窯だしパン
プラス ¥1,130
(税込¥1,243)

ライス
プラス ¥1,030
(税込¥1,133)

スープセット

- ・スープ
- ・窯だしパン
または ライス
- ・コーヒー



窯だしパン
プラス ¥1,310
(税込¥1,441)

ライス
プラス ¥1,210
(税込¥1,331)

コーヒーセット

- ・窯だしパン
または ライス
- ・コーヒー

窯だしパン
プラス ¥900
(税込¥990)

ライス
プラス ¥800
(税込¥880)

食べ放題

窯だしパン

¥590
(税込¥649)

ライス

¥440
(税込¥484)

●スープは『野菜たっぷりミネストローネ』または『コーンポタージュ』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



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。

¥1,750
(税込¥1,925)

窯だしパンは 食べ放題

！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

・サラダ
・スープ
・窯だしパン
または ライス
・コーヒー

窯だしパン ライス
プラス ¥1,570 プラス ¥1,470
(税込¥1,727) (税込¥1,617)

サラダセット

・サラダ
・窯だしパン
または ライス
・コーヒー

窯だしパン ライス
プラス ¥1,130 プラス ¥1,030
(税込¥1,243) (税込¥1,133)

スープセット

・スープ
・窯だしパン
または ライス
・コーヒー

窯だしパン ライス
プラス ¥1,310 プラス ¥1,210
(税込¥1,441) (税込¥1,331)

コーヒーセット

・窯だしパン
または ライス
・コーヒー

窯だしパン
プラス ¥900
(税込¥990)
ライス
プラス ¥800
(税込¥880)

食べ放題

窯だしパン

¥590
(税込¥649)

ライス

¥440
(税込¥484)

- スープは『野菜たっぷりミネストローネ』または『コーンポタージュ』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。



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。

¥1,930
(税込¥2,123)

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。

¥1,680
(税込¥1,848)



3種グリルのアソート

牛100%ハンバーグ、牛みすじ肉のステーキ、チキンのグリルを
一皿で楽しめる人気メニュー。

¥1,980
(税込¥2,178)

BEEF STEAK ステーキ



濃厚な味わい
希少部位「みすじ」

牛みすじ肉のカットステーキ ￥1,890
薄切りした US産 牛みすじ肉を
(税込 ￥2,079)
オリジナルソースでお召し上がりください。



牛みすじ肉のステーキ & ハンバーグステーキ ￥1,980
牛みすじ肉のステーキ(80g)と
(税込 ￥2,178)
牛100%ハンバーグステーキ(100g)の人気の組み合わせ。

※ハンバーグに使用しているお肉は100%牛肉です。

STEW 煮込み



じっくり煮込んだ 特製ビーフシチュー

時間をかけて、じっくり煮込みました。ほろっとお肉が美味しい！

¥2,080
(税込¥2,288)

窯だしパンは 食べ放題

＼＼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

・サラダ
・スープ
・窯だしパン
または ライス
・コーヒー

窯だしパン ライス
プラス ¥1,570 プラス ¥1,470
(税込¥1,727) (税込¥1,617)

サラダセット

・サラダ
・窯だしパン
または ライス
・コーヒー

窯だしパン ライス
プラス ¥1,130 プラス ¥1,030
(税込¥1,243) (税込¥1,133)

スープセット

・スープ
・窯だしパン
または ライス
・コーヒー

窯だしパン ライス
プラス ¥1,310 プラス ¥1,210
(税込¥1,441) (税込¥1,331)

コーヒーセット

・窯だしパン
または ライス
・コーヒー

窯だしパン
プラス ¥900
(税込¥990)
ライス
プラス ¥800
(税込¥880)

食べ放題

窯だしパン

¥590
(税込¥649)

ライス

¥440
(税込¥484)

- スープは『野菜たっぷりミネストローネ』または『コーンポタージュ』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



カレイのグリル カポナータソース ————— ￥1,580
香ばしく焼きあげたカレイを、トマトで煮込んだ野菜ソースと
(税込￥1,738)
バジルソースでお召し上がりください。

CHICKEN チキン料理



チキンステーキ 彩り野菜添え ————— ￥1,750
スパイスで仕込んだ 肉厚でジューシーなチキン。
(税込￥1,925)

GRATIN グラタン



シーフードグラタン ————— ¥1,590
(税込¥1,749)

白身魚・海老・イカ・ムール貝・紅ズワイ蟹・マカロニが入った
食材たっぷりのあつあつグラタン。

CURRY カレー



欧風ビーフカレーライス

特製フOND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。

¥1,320
(税込¥1,452)

窯だしパンは 食べ放題

＼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

・サラダ
・スープ
・窯だしパン
または ライス
・コーヒー

窯だしパン プラス ¥1,570
(税込¥1,727)

ライス プラス ¥1,470
(税込¥1,617)

サラダセット

・サラダ
・窯だしパン
または ライス
・コーヒー

窯だしパン プラス ¥1,130
(税込¥1,243)

ライス プラス ¥1,030
(税込¥1,133)

スープセット

・スープ
・窯だしパン
または ライス
・コーヒー

窯だしパン プラス ¥1,310
(税込¥1,441)

ライス プラス ¥1,210
(税込¥1,331)

コーヒーセット

・窯だしパン
または ライス
・コーヒー

窯だしパン プラス ¥900
(税込¥990)

ライス プラス ¥800
(税込¥880)

食べ放題

窯だしパン

¥590
(税込¥649)

ライス

¥440
(税込¥484)

●スープは『野菜たっぷりミネストローネ』または『コーンポタージュ』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。

PASTA パスタ

生パスタ 使用



牛肉たっぷり特製ミートソースと茄子のスパゲッティ ———— ￥1,400
肉感たっぷりのオリジナルミートソースを生パスタにからめました。 (税込￥1,540)

ベーコンときのこのトマトスパゲッティ ———— ￥1,100
ベーコン、玉ねぎ、きのこをトマトソースで仕上げた 生パスタ。 (税込￥1,210)

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



キッズプレート ￥680
(税込￥748)

牛100%ハンバーグ、鶏のからあげ、ソーセージ、
ライス、ポテトを盛り合わせました。

※ハンバーグに使用しているお肉は100%牛肉です。



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
￥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



ホットアップルパイ ジェラート添え ￥650
(税込￥715)

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。

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 ￥650
(税込￥715)



レアチーズケーキ ￥650
(税込￥715)



ジェラート ￥380
● バニラ (税込￥418)
● チョコレート

ソルベ ￥380
● ストロベリー (税込￥418)

※イラスト、写真はイメージです。

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＜ダーズリン＞（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）

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 ￥660
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。（税込 ￥726）

小夏&シナモンジンジャーエール ￥660
高知県では日向夏のことを「小夏」と呼びます。（税込 ￥726）
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。

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 9 0
(税込 ¥ 7 5 9)



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。

¥ 7 5 0
(税込 ¥ 8 2 5)



自家製レモネードソーダ

自家製レモンシロップをソーダで割った、食事にもおすすめのドリンク。

¥ 6 5 0
(税込 ¥ 7 1 5)

BEER, SOUR, WHISKY & SODA ビール、レモンサワー、ハイボール

プレミアムモルツ

グラス

¥ 6 8 0
(税込 ¥ 7 4 8)

トールグラス

¥ 8 2 0
(税込 ¥ 9 0 2)



ノンアルコールビール (小瓶)

● サントリー オールフリー

¥ 6 8 0
(税込 ¥ 7 4 8)



レモンサワー ¥ 6 3 0
(税込 ¥ 6 9 3)

ハイボール ¥ 6 3 0
(税込 ¥ 6 9 3)

WINE 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

¥ 6 8 0
(税込 ¥ 7 4 8)

デカンタ

¥ 1, 8 5 0
(税込 ¥ 2, 0 3 5)

フルボトル

¥ 3, 6 0 0
(税込 ¥ 3, 9 6 0)



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。