

こころはずむ **春**のおもてなし

日本の美しき四季から生まれる 美味しい感動を



こころはずむ **春**のおもてなし

華やかなお料理と窯だしパンで楽しいひとときを

メイン料理の前に
ドリンクとご一緒に
いかがですか

ほたるいかのアヒージョ

アンチョビとガーリックを
きかせたオイルで焼き上げた
季節のアヒージョ。

¥1,030
(税込¥1,133)



●写真は150g



牛みすじ肉のタリアータ アスパラグリル添え

100g	150g
¥2,880	¥3,480
(税込¥3,168)	(税込¥3,828)



ハンバーグステーキ& 彩り春のチキングラタン

春の食材、菜の花やアスパラ、
マカロニが入ったクリーミーな
グラタンをお楽しみいただける
季節限定メニューです。

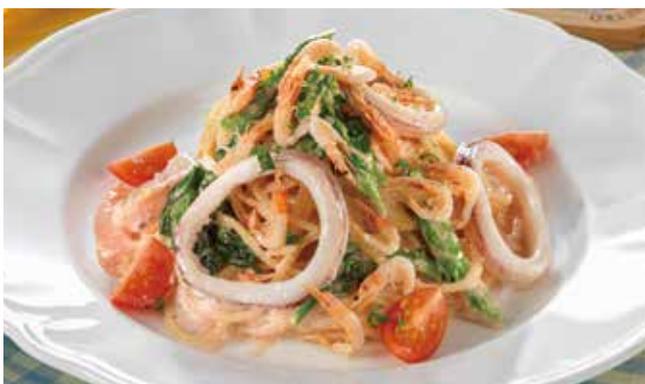
¥1,830
(税込¥2,013)

※ハンバーグに使用しているお肉は100%牛肉です。



- 海老のバジル風味グラタン
- 牛100%ハンバーグ
- チキンのオープン焼き

春のスペシャルアソート ¥2,090
(税込¥2,299)



桜海老とイカの
明太クリームスパゲッティ

口の中いっぱいに、海の香りが広がる 季節限定の Pasta です。 ¥1,670
(税込¥1,837)



鯖とあさりのサルサ ヴェルデ

サルサヴェルデ (Salsa Verde) は ¥1,890
「緑のソース」の意。 (税込¥2,079)
鯖とあさりの旨味をさらに引き立てます。

窯だしパンは食べ放題
サラダバー

♪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

プレミアムセット

- ・サラダバー
 - ・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 ¥2,030
(税込¥2,233) | プラス ¥1,930
(税込¥2,123) |

サラダバーセット

- ・サラダバー
 - ・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 ¥1,590
(税込¥1,749) | プラス ¥1,490
(税込¥1,639) |

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 ¥1,320
(税込¥1,452) | プラス ¥1,220
(税込¥1,342) |

ライトセット

- ・窯だしパン
または ライス
 - ・コーヒー
- | |
|------------------------|
| 窯だしパン |
| プラス ¥930
(税込¥1,023) |
| ライス |
| プラス ¥830
(税込¥913) |

食べ放題

- 窯だしパン ¥610
(税込¥671)
- ライス ¥460
(税込¥506)

- スープは『コーンスープ』または『ミネストローネスープ』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・サラダバー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。

SIDE MENU サイドメニュー

メイン料理の前に、アルコールやモクテルと一緒にいかがですか

季節の
アヒージョ

ほたるいかのアヒージョ

¥1,030
(税込¥1,133)

アンチョビとガーリックをきかせた
オイルで焼き上げた季節のアヒージョ。



ぷりぷり海老のアヒージョ ¥1,030

アンチョビとガーリックの香りが (税込¥1,133)
食欲をそそる人気商品。



スペイン産ハモンセラノ ¥700

味わい深いスペイン産の生ハム。 (税込¥770)
パンにのせて食べるのもおすすめ。



海老のカダイフ巻き さっくり揚げ

外はサクサク、中はぷりぷり！
食感が楽しいおつまみ。スイートチリ
ソースでお召し上がりください。 (税込¥858)

イタリア野菜のフリット

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。 (税込¥726)



山盛りフライドポテト

アルコールやモクテルと一緒に。 (税込¥726)



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 BAR サラダバー

フレッシュな野菜をはじめ フルーツ、デザートなどをご用意しています

食べ放題

サラダバー ¥1,050
(税込¥1,155)

●お二人様以上でのお取り分けはご遠慮ください。



SOUP スープ

サクサククルトンの
特製コーンスープ (税込¥682)
コーンのやさしい甘み。

¥620

田舎風ミネストローネ
野菜たっぷり、トマト味のスープ。(税込¥682)

¥620

BREAD, RICE 窯だしパン、ライス



食べ放題

窯だしパン ¥610
(税込¥671)
店内で焼きあげたパンを
心ゆくまでお楽しみください。

おこさまパン ¥230
(税込¥253)
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。

●お二人様以上でのお取り分けはご遠慮ください。

ライス ¥460
(税込¥506)

※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100%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。

¥1,610
(税込¥1,771)



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。

¥1,580
(税込¥1,738)



とろ〜りチーズハンバーグステーキ

お席で“追いチーズ”をおかけします。
ナイフを入れると溢れ出る
とろ〜りモッツァレラチーズ。

¥1,710
(税込¥1,881)

窯だしパン
サラダバーは食べ放題

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

プレミアムセット

- ・サラダバー
- ・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 ¥2,030
(税込¥2,233) ライス プラス ¥1,930
(税込¥2,123)

サラダバーセット

- ・サラダバー
- ・窯だしパン
または ライス
- ・コーヒー



窯だしパン プラス ¥1,590
(税込¥1,749) ライス プラス ¥1,490
(税込¥1,639)

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 ¥1,320
(税込¥1,452) ライス プラス ¥1,220
(税込¥1,342)

ライトセット

- ・窯だしパン
または ライス
- ・コーヒー



窯だしパン プラス ¥930
(税込¥1,023) ライス プラス ¥830
(税込¥913)

食べ放題

窯だしパン

¥610
(税込¥671)

ライス

¥460
(税込¥506)

- スープは『コーンスープ』または『ミネストローネスープ』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・サラダバー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



期間限定

NEW

ハンバーグステーキ&彩り春のチキングラタン

¥1,830

(税込¥2,013)

春の食材、菜の花やアスパラ、マカロニが入ったクリーミーなグラタンをお楽しみいただける季節限定メニューです。



ハンバーグステーキ&ビーフシチュー

¥2,010

(税込¥2,211)

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。

※ハンバーグに使用しているお肉は100%牛肉です。



NEW 牛みすじ肉のステーキ & ハンバーグステーキ

¥2,240

牛みすじ肉のステーキ(60g)と

(税込¥2,464)

牛100%ハンバーグステーキ(120g)の人気の組み合わせ。

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。

¥1,760

(税込¥1,936)



窯だしパン
サラダバー

「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

プレミアムセット

- ・サラダバー
- ・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 ¥2,030 **プラス ¥1,930**
 (税込¥2,233) (税込¥2,123)

サラダバーセット

- ・サラダバー
- ・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 ¥1,590 **プラス ¥1,490**
 (税込¥1,749) (税込¥1,639)

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 ¥1,320 **プラス ¥1,220**
 (税込¥1,452) (税込¥1,342)

ライトセット

- ・窯だしパン
または ライス
- ・コーヒー

窯だしパン
プラス ¥930
 (税込¥1,023)
 ライス
プラス ¥830
 (税込¥913)

食べ放題

窯だしパン

¥610
 (税込¥671)

ライス

¥460
 (税込¥506)

- スープは『コーンスープ』または『ミネストローネスープ』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・サラダバー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。

BEEF STEAK ステーキ



厳選 牛フィレステーキ (150g) ————— **¥4,050**
柔らかく肉の味がしっかりと感じられます。 **(税込¥4,455)**



NEW 牛みすじ肉のタリアータ アスパラグリル添え

旨みたっぷり やわらかな牛みすじ肉を コクのある
オリジナルソースでお召し上がりください。

100g	150g
¥2,880	¥3,480
(税込¥3,168)	(税込¥3,828)



牛みすじ肉のカットステーキ ————— ¥2,250
 濃厚な味わいの牛みすじ肉(120g)を和風ソースでお召し上がりください。(税込¥2,475)

STEW 煮込み



じっくり煮込んだ特製ビーフシチュー ————— ¥2,180
 時間をかけて煮込みました。ほろっとお肉が美味しい！ (税込¥2,398)

NEW

パン屋さんのチキンとソーセージの野菜シチュー ————— ¥1,680
 具材たっぷり。ドーム型のピッツァ生地と一緒にご注文ください。(税込¥1,848)

窯だしパン サラダバーは食べ放題 **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

プレミアムセット	サラダバーセット	スープセット	ライトセット
・サラダバー ・スープ ・窯だしパン または ライス ・コーヒー	・サラダバー ・窯だしパン または ライス ・コーヒー	・スープ ・窯だしパン または ライス ・コーヒー	・窯だしパン または ライス ・コーヒー 窯だしパン プラス ¥930 (税込¥1,023) ライス プラス ¥830 (税込¥913)
窯だしパン ライス プラス ¥2,030 プラス ¥1,930 (税込¥2,233) (税込¥2,123)	窯だしパン ライス プラス ¥1,590 プラス ¥1,490 (税込¥1,749) (税込¥1,639)	窯だしパン ライス プラス ¥1,320 プラス ¥1,220 (税込¥1,452) (税込¥1,342)	

食べ放題

窯だしパン
 ¥610
 (税込¥671)

ライス
 ¥460
 (税込¥506)

●スープは『コーンスープ』または『ミネストローネスープ』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・サラダバー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

NEW

鯖とあさりのサルサ ヴェルデ

サルサ ヴェルデ (Salsa Verde) は、「緑のソース」の意。鯖とあさりの旨味をさらに引き立てます。

¥1,890
(税込¥2,079)



季節の
お魚料理



高知県産 真鯛のグリル 醤油バターソース

醤油バターの香ばしい風味が食欲をそそる一皿。ふっくらとした 真鯛をお楽しみください。

¥1,990
(税込¥2,189)

高知県産 真鯛とムール貝の アクアパッツァ

真鯛(80g)とムール貝をブイヨンで蒸し煮にした、魚介の旨味が凝縮された一皿です。

¥1,990
(税込¥2,189)



海の幸のスペシャルアソート

高知県産 真鯛(40g)・有頭海老・帆立貝のグリル、紅ずわい蟹のグラタンを盛り合わせたシーフード好きにはたまらない一皿です。

¥2,090
(税込¥2,299)

CHICKEN

チキン料理



肉厚チキンステーキ バター醤油ソース

スパイスで仕込んだチキンを皮はパリッと身はジューシーに焼き上げました。

¥1,830
(税込¥2,013)



ジェノバチキンと チーズのオープン焼き

ジューシーなチキンにとろ〜りチーズとトマトの酸味が美味しい一皿です。

¥1,830
(税込¥2,013)

A LA CARTE

アラカルト



NEW 春のスペシャルアソート

¥2,090

牛100%ハンバーグ、チキンのオープン焼き、海老のバジル風味グラタンを一皿で楽しめる人気メニュー。 (税込¥2,299)

PASTA パスタ



NEW 桜海老とイカの明太クリームスパゲッティ ————— ¥1,670
口の中いっぱい、海の香りが広がる季節限定のパスタです。 (税込¥1,837)

もっちり生パスタのアマトリチャーナ ————— ¥1,470
もちもちの生パスタにベーコンが入ったトマトソースをからめました。 (税込¥1,617)

海老とズッキーニのトマトクリームスパゲッティ ————— ¥1,570
トマトの酸味とクリームのコクが融合した人気のスパゲッティです。 (税込¥1,727)

PIZZA ピッツァ

～手づくり生地だから、パリッと もっちり食感～



ピッツァ マルゲリータ

とろ〜りモッツァレラチーズ×トマトソース×バジル。
イタリア王道のピッツァです。

¥1,500
(税込¥1,650)

●直径 約28センチ

GRATIN, DORIA, CURRY

グラタン、ドリア、カレー

海の幸のグラタン ————— ¥1,700
 (税込 ¥1,870)
 真鯛・帆立、海老・ムール貝・カニ・マカロニが入った
 具材たっぷりのあつあつグラタン。

チキンと彩り野菜のペンネグラタン ————— ¥1,600
 (税込 ¥1,760)
 チキンのグリルと4種類の野菜をトッピングした、風味豊かな
 バジル風味のグラタン。

クリーミーハンバーグドリア ————— ¥1,640
 (税込 ¥1,804)
 牛100%ハンバーグをのせて 焼き上げた、クリーミーなドリアです。

欧風ビーフカレーライス ————— ¥1,420
 (税込 ¥1,562)
 特製フォンド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。



SANDWICH サンドイッチ



クラブハウスサンドイッチ

小麦ふすま入りのパン（バイツェンブロート）に
 グリルチキン、ベーコン、野菜をはさんだ
 トーストサンドイッチ。

¥1,600
 (税込 ¥1,760)

窯だしパン
 サラダバーは食べ放題

「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

プレミアムセット

・サラダバー
 ・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 ¥2,030 プラス ¥1,930
 (税込 ¥2,233) (税込 ¥2,123)

サラダバーセット

・サラダバー
 ・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 ¥1,590 プラス ¥1,490
 (税込 ¥1,749) (税込 ¥1,639)

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 ¥1,320 プラス ¥1,220
 (税込 ¥1,452) (税込 ¥1,342)

ライトセット

・窯だしパン
 または ライス
 ・コーヒー

窯だしパン
プラス ¥930
 (税込 ¥1,023)

ライス
プラス ¥830
 (税込 ¥913)

食べ放題

窯だしパン

¥610
 (税込 ¥671)

ライス

¥460
 (税込 ¥506)

- スープは『コーンスープ』または『ミネストローネスープ』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・サラダバー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。

お肉のスペシャルコース

¥4,300 (税込¥4,730)



※写真は組み合わせの一例です。

食べ放題 窯だしパン

<前菜>

季節のアヒージョ または 前菜 盛り合わせ

<メイン料理>

牛みすじ肉のタリアータ シャリアピンソース

<デザート>

クレームブリュレとジェラートの盛り合わせ

コーヒーまたは 紅茶

※イラスト、写真はイメージです。

お魚のスペシャルコース

¥4,300 (税込¥4,730)



※写真は組み合わせの一例です。

食べ放題 窯だしパン

<前菜>

季節のアヒージョ または 前菜 盛り合わせ

<メイン料理>

高知県産真鯛のグリル 醤油バターソース

<デザート>

クレームブリュレとジェラートの盛り合わせ

コーヒーまたは 紅茶

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 ￥1,020
 スペシャルプレート (税込 ￥1,122)

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) ￥720
 (税込 ￥792)



おこさまスパゲッティ ￥1,020
 スペシャルプレート (税込 ￥1,122)

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) ￥720
 (税込 ￥792)



キッズプレート ￥720
 (税込 ￥792)

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



低アレルゲンメニュー
 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 ￥620
 (税込 ￥682)

おこさまパン ￥230 (税込 ￥253) おこさまドリンク ￥170 (税込 ￥187)
 ● 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



チョコレートパフェ

¥1,140
(税込¥1,254)

人気のアーモンドペストリーやカスタード、フルーツ、ジェラートなどを詰め込んだ満足感たっぷりのパフェ♪



国産りんごのアップルパイ ジェラート添え

¥1,100
(税込¥1,210)

温かい ごろっと果肉たっぷりのアップルパイにつめたいバニラジェラートとフルーツを添えて。

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

¥700
(税込¥770)



レアチーズケーキ

¥700
(税込¥770)



自家製コーヒーゼリー

¥700
(税込¥770)



ジェラート ¥400
● バニラ (税込¥440)
● チョコレート

ソルベ ¥400
● ストロベリー (税込¥440)

SOFT DRINK ソフトドリンク

コーヒー(ホット/アイス) ¥670
(税込¥737)

カフェ・オ・レ(ホット/アイス) ¥720
(税込¥792)

ミルク(ホット/アイス) ¥550
(税込¥605)

ミルクココア(ホット/アイス) ¥670
(税込¥737)

オレンジジュース ¥670
(税込¥737)

アップルジュース ¥670
(税込¥737)

グレープフルーツジュース ¥670
(税込¥737)

パイナップルジュース ¥670
(税込¥737)

有機紅茶<ダーズリン>(ホット) ¥670
(税込¥737)

有機紅茶<ウバ>(ホット) ¥670
(税込¥737)

ロイヤルミルクティー ¥720
(ホット/アイス) (税込¥792)

有機アイスティー ¥670
(税込¥737)

カフェインレス紅茶(ホット) ¥670
(税込¥737)

ペプシコーラ(ゼロ) ¥580
(税込¥638)

おこさまドリンク ¥170

● オレンジジュース ● アップルジュース (税込¥187)
● 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

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。

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> ¥1,630
(税込¥1,793)

- ・ 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。



※写真は一人様分です。

※イラスト、写真はイメージです。

MOCKTAIL モクテル (ノンアルコールカクテル)



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。

¥ 800
(税込 ¥ 880)



ベリーベリーソーダ ¥ 740
(税込 ¥ 814)
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。



自家製レモネードソーダ ¥ 700
(税込 ¥ 770)
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。

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 ¥ 710
(税込 ¥ 781)
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。

小夏&シナモンジンジャーエール ¥ 710
(税込 ¥ 781)
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。

ALCOHOL DRINK アルコールドリンク

プレミアムモルツ

グラス ¥730
(税込¥803)

トールグラス ¥870
(税込¥957)



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 ¥730
(税込¥803)



レモンサワー ¥680
(税込¥748)



ハイボール ¥680
(税込¥748)



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 トレツビアーノ 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 ¥730
(税込¥803)

デカンタ ¥1,950
(税込¥2,145)

フルボトル ¥3,700
(税込¥4,070)



(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 ¥3,500
(税込¥3,850)

(白) シャトー レムータン ブラン 

すっきりと瑞々しい飲み心地。柑橘系の香りが広がる
軽やかで果実感のある味わい。

(赤) シャトー ドカップ キュヴェ セドリック 

香ばしいアロマに、カシスやブルーベリーの実の深みのある果実味。



フルボトル ¥4,150
(税込¥4,565)

<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 ¥2,700
(税込¥2,970)



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。