



平日限定11:00-15:00

LUNCH MENU

JUNE → SEPTEMBER 2026



Kobeya Restaurant



平日限定 パン食べ放題付きランチ

季節の
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

¥1,660 (税込¥1,826) ~

パンと楽しむ季節の前菜

季節の 前菜プレート

- ・ 蒸し鶏のパプリカサラダ
- ・ 季節のスープ
(トリュフ風味の冷製じゃがいもスープ)

～パンにつけてお楽しみください～

- ・ ドライトマトと
バジルのディップ



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。楯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チーズ焼き
バルサミコ風味 ランチ

¥1,760(税込¥1,936)

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

季節の
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

ハンバーグランチ

New

ハンバーグカツレツのチーズ焼き

¥1,760

バルサミコ風味ランチ

(税込¥1,936)

ハンバーグステーキ デミグラスソース ランチ

¥1,810

(税込¥1,991)

和風ハンバーグステーキ ランチ

¥1,810

(税込¥1,991)

ハンバーグステーキ&海老グラタン ランチ

¥1,920

(税込¥2,112)

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



¥2,330

(税込¥2,563)

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 ¥700(税込¥770)



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 ¥340(税込¥374)

●季節のスープ

(トリュフ風味の冷製じゃがいもスープ)

プラス ¥200(税込¥220)

※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 ビスク風 小海老のグラタン ランチ

¥1,660 (税込¥1,826)

パン食べ放題付きランチ

季節の
前菜プレート



パン
お替り自由



※ライスに変更できます

選べる
メイン料理

下記よりお選びください

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

ビスク風 小海老のグラタン ランチ

¥1,660
(税込¥1,826)

New

チキンと水菜の
レモンクリームスパゲッティ ランチ

¥1,710
(税込¥1,881)



特製ビーフシチュー ランチ

¥2,010
(税込¥2,211)



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 ¥700(税込¥770)



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 ¥340(税込¥374)

● 季節のスープ

(トリュフ風味の冷製じゃがいもスープ)

プラス ¥200(税込¥220)

※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 舌平目のフライ ハーブタルタルソース ランチ
¥1,710 (税込¥1,881)

パン食べ放題付きランチ

季節の
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

チキングリルの
バターチキンカレーソース ランチ

¥1,660
(税込¥1,826)



New

舌平目のフライ ハーブタルタルソース ランチ

¥1,710
(税込¥1,881)

国産真鯛のグリル 醤油バターソース ランチ

¥2,010
(税込¥2,211)

牛みすじ肉のタリアータ

シャリアピンソース ランチ

¥2,380
(税込¥2,618)

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 ¥700(税込¥770)



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 ¥340(税込¥374)

● 季節のスープ

(トリュフ風味の冷製じゃがいもスープ)

プラス ¥200(税込¥220)

※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

¥1,500
(税込¥1,650)



欧風ビーフカレーライス

¥1,420
(税込¥1,562)



Side Menu

サイドメニュー

食べ放題 窯だしパン ¥610
(税込¥671)

●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 ¥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。

ライス ¥460
(税込¥506)

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 ¥700(税込¥770)



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 ¥340(税込¥374)

●季節のスープ
(トリュフ風味の冷製じゃがいもスープ)
プラス ¥200(税込¥220)

※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 ¥1,020
(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)



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 ¥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

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

● バニラ ● チョコレート

ソルベ

● ストロベリー

各 ¥400
(税込¥440)

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) ¥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
- 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¥187)

※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)



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
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。 (税込 ¥ 814)



自家製レモネードソーダ ¥ 700
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。 (税込 ¥ 770)

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
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 ¥ 781)

小夏&シナモンジンジャーエール ¥ 710
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。 (税込 ¥ 781)

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
¥730	¥870
(税込¥803)	(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 レムタン プラン 
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。