

パンと美味しさの
アンサンブル

～パンと料理の美味しい物語～

パンと美味しさの アンサンブル

～パンと料理の美味しい物語～

海の幸のグラタン

¥1,700
(税込¥1,870)

牛みすじ肉のタリアート きのこ&赤ワインソース

100g	150g
¥2,550 (税込¥2,805)	¥3,350 (税込¥3,685)

甘鯛と海老のブレゼ ソース・オ・フロマージュ

¥1,890
(税込¥2,079)

ポルチーニ茸のクリームスパゲッティ
生ハム添え

¥1,670
(税込¥1,837)

ハンバーグステーキ&
広島県産 牡蠣フライ

¥1,830
(税込¥2,013)

広島県産 牡蠣のアヒージョ

¥1,030
(税込¥1,133)

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

●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。

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。

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

NEW

広島県産 牡蠣のアヒージョ

¥1,030

(税込¥1,133)

ぷりぷりの牡蠣をアンチョビと
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。



NEW

広島県産 牡蠣フライ

¥660

外はサクッと、中はジューシー。
特製タルタルソースと一緒に
揚げたてをどうぞ。

(税込¥726)



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。

¥780

(税込¥858)

イタリア野菜のフリット

¥660

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

¥660

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 ¥620
(税込¥682)
コーンのやさしい甘み。

田舎風ミネストローネ ¥620
野菜たっぷり、トマト味のスープ。(税込¥682)

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〜りモッツアレラチーズ。

¥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 | 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 | ライス |
|------------------------|----------------------|
| プラス ¥930
(税込¥1,023) | 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

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)



ハンバーグステーキ& 海老グラタン

クリーミーであつあつの
海老のマカロニグラタンの組み合わせ。

¥1,830
(税込¥2,013)

牛みすじ肉のステーキ & ハンバーグステーキ

牛みすじ肉のステーキ（60g）と
牛100%ハンバーグステーキ（120g）の
人気の組み合わせ。

¥2,350
(税込¥2,585)



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。

¥2,010
(税込¥2,211)

※ハンバーグに使用しているお肉は100%牛肉です。

広島県産



牡蠣

濃厚で旨みたっぷり

SEASONAL
SPECIAL

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。

¥1,830

(税込¥2,013)

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

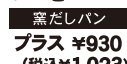
- ・スープ
- ・窯だしパン
または ライス
- ・コーヒー



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



 ニュージーランド産ビーフ

自然環境のもとで完全放牧。
牧草だけを食べて育ったナチュラル
ビーフのフィレ肉を使用しています

3種の食べ方で
お楽しみください

- ◆ アンデスの塩
- ◆ 赤ワインソース
- ◆ わさび

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ト きのこと赤ワインソース

旨みたっぷり やわらかな牛みすじ肉を
きのこクリームソースと赤ワインソースで
仕上げました。

100g	150g
￥2,550	￥3,350
(税込￥2,805)	(税込￥3,685)



牛みすじ肉のカットステーキ ————— ￥2,450
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￥2,695)

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

パン屋さんのシーフードクリームシチュー ————— ￥1,680
海老、帆立、ムール貝が入った旨みあふれる具たくさんシチュー。
ドーム型のピッツァ生地とご一緒に。(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
- ・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。

SEAFOOD シーフード料理



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

¥2,090

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。

(税込¥2,299)



NEW 甘鯛と海老のブレゼ ソース・オ・フロマージュ

¥1,890

ふっくら蒸し煮にした甘鯛とぷりっとした海老を、濃厚でクリーミーなチーズソースで仕上げました。たっぷりソースにパンをつけてお召し上がりください。(税込¥2,079)

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)

PASTA パスタ



NEW ポルチーニ茸のクリームスパゲッティ 生ハム添え

ポルチーニ茸の風味豊かなクリームスパゲッティに生ハムを添えました。

¥1,670
(税込¥1,837)

もっちり生パスタのアマトリチャーナ

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。

¥1,470
(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

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。

¥1,570
(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～りモッツアレラチーズ × 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
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。
(税込¥1,870)

チキンと彩り野菜のペンネグラタン ————— ¥1,600
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。
(税込¥1,760)

クリーミーハンバーグドリア ————— ¥1,640
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。
(税込¥1,804)

欧風ビーフカレーライス ————— ¥1,420
特製フォンデュォーと牛肉と野菜の旨味を活かした本格ビーフカレー。
(税込¥1,562)



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 フォンドボー 黒胡椒ソース

<デザート>

ガトーショコラ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 焦がしバターソース

<デザート>

ガトーショコラ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



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



NEW

ガトーショコラのジェラート添え

¥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

¥400
(税込¥440)

ソルベ

- ストロベリー

¥400

(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<ダージリン>（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스티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。



※写真はお一人様分です。

※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。

¥ 8 0 0
(税込 ¥ 8 8 0)



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。

¥ 7 4 0
(税込 ¥ 8 1 4)



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。

¥ 7 0 0
(税込 ¥ 7 7 0)

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。

¥ 7 1 0
(税込 ¥ 7 8 1)

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。

¥ 7 1 0
(税込 ¥ 7 8 1)

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 (税込¥803)	¥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) タヴェルネッロ 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

¥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。