

# FOOD フード

## Curry カレー

Butter Chicken Curry

辛さ度... 

### バターチキンカレー

¥1,450

【 ご飯大盛り + ¥150 】

特製トマトベースと生クリームで鶏肉をじっくり煮込みました。



Chicken Vindaloo Curry



### チキンビンダルーカレー

¥1,450

【 ご飯大盛り + ¥150 】

食欲をそそる酸味とスパイスの辛さが特徴のカレーです。季節の野菜入り。



Keema Curry



### キーマカレー

¥1,450

【 ご飯大盛り + ¥150 】

鶏と豚と羊の挽肉を使用したキーマカレーです。



Spinach Chicken Curry



### サグチキンカレー

¥1,450

【 ご飯大盛り + ¥150 】

スパイスで仕上げたほうれん草をオリジナルカレーにたっぷり加えたヘルシーなカレーです。

## Plate プレート



Gapao Rice

### ガパオライス

¥1,450

【 ご飯大盛り + ¥150 】

鶏肉とパプリカを使ったタイ風バジル炒めごはんです。



Soup Set

### 季節のスープセット

¥1,300

季節ごとにセレクトしたスープです。詳しくはスタッフまでお気軽にお問い合わせください。(バゲット、サラダ付き)

### Drink Set ドリンクセット

プラス ¥500

- 有機コーヒー(ホット・アイス)
- 紅茶 アンバーシュアー(ホット)
- 紅茶 アールグレイ(ホット)
- 紅茶 セイロン(アイス)
- ハーブティー ローズヒップハイビスカス
- ハーブティー モリンガ
- ハーブティー カモミール
- オレンジジュース
- アップルジュース

平日11:00-17:00のご提供となります。

※フード、スイーツの各メニューにドリンクセットを付けることができます。



# Main Dish メインディッシュ



Grilled Curry

## 焼きカレー

¥1,450

特製カレーとチーズ、卵を一緒にオーブンで焼き上げたあつあつのカレーです。



Beef Stew

## ビーフシチュー

¥1,700

6時間じっくり煮込んだハーベステラス特製のビーフシチューです。

- ライス単品 ..... + ¥250
- スープ・サラダセット ..... + ¥350
- ライス・スープ・サラダセット ..... + ¥550

※ライスはバゲットに変更可



## Drink Set ドリンクセット プラス ¥500

平日11:00-17:00のご提供となります。

- 有機コーヒー(ホット・アイス)
- 紅茶 アンバーシュアー (ホット)
- 紅茶 アールグレイ(ホット)
- 紅茶 セイロン (アイス)
- ハーブティー  
ローズヒップハイビスカス
- ハーブティー モリンガ
- ハーブティー カモミール
- オレンジジュース
- アップルジュース

※フード、スイーツの各メニューにドリンクセットを付けることができます。

## Kid's Plate キッズプレート

### お子さまハンバーグ

¥900

濃厚デミグラスソースが食欲をそそるハンバーグプレート。  
アップルジュース付き。



### お子さまカレー

¥900

鶏ひき肉のカレーとフライドポテトがセットになったお子さま向けのプレートです。  
アップルジュース付き。





# SWEETS スウィーツ



## Cheese Cake

### 自家製 チーズケーキ

————— ¥880

濃厚な味わいのチーズケーキです。



## Chocolat Cake

### 自家製 ガトーショコラ

————— ¥880

しっとりとした食感のチョコレート  
を味わえる、クラシックなガトー  
ショコラケーキです。



リンゴ

## Pound Cake

### 自家製 パウンドケーキ

————— 各¥750

- ・スパイスバナナ
- ・リンゴ

からお選びください。



## French Toast

### フレンチトースト

————— ¥920

ふわふわに焼き上げたフレンチ  
トースト。ベリーソースでお楽し  
みください。



## Apple Pie

### アップルパイ

————— ¥880

さわやかなりんごの酸味が口  
いっぱい広がるアップルパイ。  
シナモンと一緒にどうぞ。



## Mini Soft Serve

### ミニソフトクリーム

————— ¥450

生乳を60%使用したミルク感  
たっぷりのソフトクリームです。

## Drink Set ドリンクセット

プラス  
+ ¥500

平日11:00-17:00のご提供となります。

- 有機コーヒー (ホット・アイス)
- ハーブティー
- オレンジジュース
- 紅茶 アンバーシュアー (ホット)
- ローズヒップハイビスカス
- アップルジュース
- 紅茶 アールグレイ (ホット)
- ハーブティー モリンガ
- 紅茶 セイロン (アイス)
- ハーブティー カモミール

※フード、スウィーツの各メニューにドリンクセットを付けることができます。



# DRINK ドリンク

有機コーヒー (ホット・アイス) ¥650

厳しい環境保全や労働環境の基準をパスした、  
レインフォレスト認証農園産コーヒー豆を使用しています。

カフェラテ (ホット・アイス) ¥680

カプチーノ(ホット) ¥700

紅茶 アンバーシュアー (ホット)  
渋みや苦みが少なく、すっきりとした飲み心地の紅茶です。  
後味にほんのりとした甘みが広がります。 ¥700

紅茶 アールグレイ (ホット) ¥700

紅茶 セイロン (アイス) ¥680

ハーブティー

ローズヒップハイビスカス(ホット)  
ビタミンCたっぷりのローズヒップと爽やかな  
酸味のハイビスカスをブレンドしました。 ¥700

モリンガ(ホット)  
栄養価が高く”ミラクルツリー”と呼ばれる  
モリンガをハーブティーにしました。 ¥700

カモミール(ホット) ¥700

チャイ(ホット・アイス) ¥680

アップルジュース ¥600

オレンジジュース ¥600

コーラ ¥600

ジンジャエール ¥600

季節限定 ※提供時期はスタッフにお問い合わせください。

マンゴーラッシー ¥700



©価格はすべて10%税込表示です。

©写真はイメージです。



# ALCOHOL アルコール

## クラフトビール

### 大山Gビール

国立公園大山(鳥取県)の伏流水を使用して丹念に仕上げられたビールです。



### ヴァイツェン

¥930

ドイツ・バイエルン地方で発展したビール。小麦麦芽を使い、苦味が少なく、口当たりの良さとフルーティーな香りが特徴。女性でも飲みやすいビールです。

### ペールエール

¥930

イギリスで伝統的に造られているホップによるフルーティーな香味が特徴的な淡色ビール。甘みに心地よい苦味が調和された味わいです。

### ピルスナー

¥930

チェコのピルゼンで生まれたビールで、ホップのきいた爽快な香味の淡色ビール。このタイプは世界にもっとも普及し、日本の淡色ビールで馴染んだ味わいです。

### スタウト

¥930

数種類の焙煎麦芽由来の珈琲やチョコレートを思わせる香りや、フルーティな香りが特徴の黒ビールスタイルのクラフトビール。

ザ・モルツ(生)

¥720

ハイボール

¥720

グラスワイン 赤

¥820

オールフリー

¥550

グラスワイン 白

¥820