FOOD 7-F

Curry カレー

ライス大盛り+¥150



Butter Chicken Curry

バターチキンカレー ¥1,600

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 ¥1.600

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 ¥1,600

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 ¥1,600

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

|ライス大盛り+¥150|

ガパオライス

¥1,450

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

バゲット・サラダ付

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。



お料理 or スウィーツ + ¥500

有機コーヒー (HOT/ICE)

紅茶 [・アンバーシュアー(HOT) ・アールグレイ(HOT) ・セイロン(ICE)] ハーブティー [・ローズヒップハイビスカス ・モリンガ ・カモミール] オレンジジュース 100%

アップルジュース100%

Grilled Curry

焼きカレーセット

スープ・サラダ付

¥1,800

チーズがとろり、あつあつのカレーです。

単品 ¥1,450





Beef Stew

ビーフシチュー セット

バゲット (ライスに変更可)・サラダ付

¥2,050

6時間じっくり煮込んだ特製ビーフシチューです。

単品 ¥1,700

kid's menu // **小学生以下のお客様限定メニューです。





キッズカレー

¥900

お子さまも食べられる甘めのカレーです。 小学生以下のお子様の特別メニューです。



キッズハンバーグ

¥900

ジューシーなハンバーグをお子さまサイズで。 小学生以下のお子様の特別メニューです。

Hamburg steak

セットのライス大盛り+¥150

ハンバーグセット

ライス(バゲットに変更可)・サラダ付 ¥1,800

肉本来のうまみが味わえるジューシーなハンバーグです。

単品 ¥1,450





Omelette Rice Demiglace

ライス大盛り+¥250

オムライスセット -- デミグラスソース ¥1,900 スープ・サラダ付

ふわふわ卵のオムライスを特製デミグラスソースで。

単品 ¥1,550



Omelette Rice Tomato Sauce ライス大盛り+¥250

オムライスセット -- トマトソース

スープ・サラダ付

¥1,750

ふわふわ卵のオムライスを自家製トマトソースで。

単品 ¥1,400



お料理 or スウィーツ + ¥500

有機コーヒー (HOT/ICE)

紅茶 [・アンバーシュアー(HOT) ・アールグレイ(HOT) ・セイロン(ICE)] **ハーブティー** [・ローズヒップハイビスカス ・モリンガ ・カモミール] オレンジジュース100% アップルジュース100%



Quattro Formaggi

クアトロフォルマッジ ¥1,700

パルメザン、チェダー、ゴルゴンゾーラ、モッツァレラの4種のチーズを使用。お好みではちみつをかけてお召し上がり下さい。



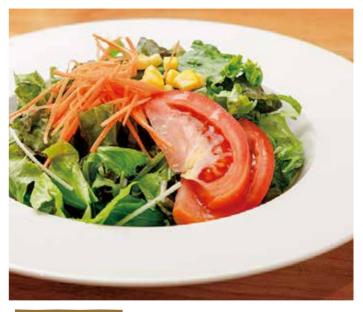
Margherita

マルゲリータ

¥1,400

トマトソースの酸味と生地本来の旨味をお楽しみ下さい。

Side menu サイドメニュー



Green Salad

グリーンサラダ

¥900

フレッシュな野菜のサラダです。

Fried Chicken

スティックチキン ¥950

胡椒のきいたスパイシーな 味わいです。



French Fries —Masala available

フライドポテト (マサラスパイス/塩) ¥800

ピリ辛のマサラスパイスと塩味 からお選びいただけます。



French Fries & Fried Chicken

フライドポテト &スティックチキン ¥1,000

フライドポテトとスティック チキンの盛り合わせです。



SWEETS スウィーツ



Cheese Cake

自家製チーズケーキ

バニラアイスクリーム付

¥880

クリームチーズを使用し、芳醇かつ濃厚な味わいのベイクド チーズケーキに仕立てました。

Chocolat Cake

自家製ガトーショコラ

バニラアイスクリーム付

¥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。





Apple Pie

アップルパイ

バニラアイスクリーム付

¥880

さわやかなりんごの酸味が口いっぱいに広がるアップルパイ。 シナモンとご一緒にどうぞ。



お料理 or スウィーツ + ¥500

有機コーヒー (HOT/ICE)

紅茶 [・アンバーシュアー(HOT) ・アールグレイ(HOT) ・セイロン(ICE)]
ハーブティー [・ローズヒップハイビスカス ・モリンガ ・カモミール]
オレンジジュース 100%
アップルジュース 100%

Pound Cake

自家製パウンドケーキ



Apple

リンゴ

¥750

リンゴコンフィチュールの甘く贅沢な 味わい。 Green Tea

抹茶

優しい抹茶の香り。黒豆のコクと 食感をアクセントに。

Spice & Banana

スパイスバナナ ¥750

香り高いオリジナルスパイスと、 バナナのキャラメリゼ。



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。



Mini Soft Serve

¥800

プレミアム 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 FUY

Soft	Drink	ソフトドリンク
		7711777

有機コーヒー (ホット・アイス) 厳しい環境保全や労働環境の基準をパスした、	¥650
レインフォレスト認証農園産コーヒー豆を使用して カフェラテ (ホット・アイス)	います。 ¥ 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
ジンジャーエール	¥600
←季節限定 ※提供時期はスタッフにお問い合わせくださ	₹v°—
マンゴーラッシー ¥700	

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。

生ビール (グラス)	¥720
グラスワイン 赤	¥820
グラスワイン 白	¥820
ハイボール	¥720
オールフリー	¥550