

FOOD フード

Curry カレー

Butter Chicken Curry

辛さ度…



バターチキンカレー

¥1,150

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。



Green Curry

辛さ度…



グリーンカレー

¥1,050

ココナッツの風味と辛さがくせになります。穀物米に野菜をトッピングしています。



Keema Curry

辛さ度…



キーマカレー

¥1,100

鶏と豚の合挽肉のベーシックなカレーです。穀物米に野菜をトッピングしています。



Spinach Chicken Curry

辛さ度



ほうれん草とチキンのカレー

¥1,100

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

¥1,150

鶏肉とパプリカを使ったタイ風バジル炒めごはんです。(穀物米使用、サラダ添え)



Soup Set

季節のスープセット

¥1,000

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)

ドリンクセット

Drink Set

プラス

¥250

- 有機コーヒー(ホット・アイス)
- 有機紅茶 ウバ(ホット・アイス)
- オレンジジュース
- アップルジュース

からお選びください。

※コンボ、カレー、ピッツア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。

◎価格はすべて10%税込表示です。
◎写真はイメージです。

Pizza ピッツァ

薫焼き鰹の たたきのピッツァ

¥1,800

トマトベースのピッツァに鰹の薫焼きを贅沢に盛付け、大葉とミョウガで風味をプラスしました。



スモークチキンの ピッツァ

¥1,600

高知県大川村の自然豊かな環境で育った貴重な「土佐はちきん地鶏」を使用。ゆずの香りとともにお楽しみ下さい。

クアトロフォルマッジ

¥1,350

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上がり下さい。

マルゲリータ

¥1,100

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。

Omellette and Grilled Curry オムライス & 焼きカレー



Omelette Rice Demiglace

オムライス (デミグラスソース)

¥1,100

ふわふわ卵のオムライスの特製デミグラスソースでお召上がりください。



Omelette Rice Tomato Sauce

オムライス (トマトソース)

¥950

ふわふわ卵のオムライスに自家製トマトソースを添えました。



Grilled Curry

焼きカレー

¥1,100

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。

ドリンクセット

Drink Set
+ ¥250

- 有機コーヒー(ホット・アイス)
- 有機紅茶 ウバ(ホット・アイス)
- オレンジジュース
- アップルジュース

スープ・サラダセット

Soup salad Set
+ ¥200



◎価格はすべて10%税込表示です。
◎写真はイメージです。

Main Dish メインディッシュ



Beef steak

土佐あかうしのステーキ
 ¥2,200

土佐あかうしのモモ肉をオープンでじっくり焼き上げました。岩塩、醤油、わさびで肉本来の味をお楽しみ下さい。
 ※時間をかけて焼き上げる為、提供に30分程お時間をいただきます。



Hamburg steak Set

ハンバーグ
 ¥1,100

ジューシーなハンバーグに濃厚なデミグラスソースをかけて焼き上げました。



Beef Stew

ビーフシチュー
 ¥1,400

6時間じっくり煮込んだハーベストラス特製のビーフシチューです。

ドリンクセット

Drink Set
 + ¥250

- 有機コーヒー(ホット・アイス)
- 有機紅茶 ウバ(ホット・アイス)
- オレンジジュース
- アップルジュース

- ライス単品 + ¥200
- スープ・サラダセット + ¥200
- ライス・スープ・サラダセット + ¥350

※ライスはバケットに変更可



キッズメニュー kid's menu

お子さまハンバーグ
 ¥750

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。お米には穀物米を使用しています。
 アップルジュース付き。



お子さまカレー
 ¥750

鶏ひき肉のカレーとフライドポテト、ミニサラダがセットになったお子さま向けのプレートです。お米には穀物米を使用しています。
 アップルジュース付き。



※アレルギーについて詳しくは、スタッフにお尋ねください。

◎価格はすべて10%税込表示です。
 ◎写真はイメージです。

SWEETS スウィーツ



Coffee Jelly Parfait

コーヒーゼリーパフェ
————— ¥820

コーヒーゼリーにバナナアイス、黒蜜、白玉団子、きな粉を合わせました。



French Toast

フレンチトースト
————— ¥910

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。



Chocolate Banana Sundae

ダブルチョコバナナ
サンデー
————— ¥800

大人気のソフトクリームにバナナと2種類のチョコレート、ナッツをトッピング。



Tiramisu

ティラミス
————— ¥850

マスカルポーネチーズを贅沢に使い洋酒を利かせた、少し大人の味のティラミスです。



Nougat Grasse

ヌガーグラッセ
————— ¥800

ドライフルーツとキャラメルアーモンドの食感が楽しめる、冷たいスイーツです。



Chocolat Cake

ショコラケーキ
————— ¥750

ふっくらと焼き上げたチョコレートスポンジにチョコレートクリームをサンドしました。



Creme Brulee

クレームブリュレ
————— ¥700

自家製のクレームブリュレ。ベリーの酸味が相性抜群です。



Apple Pie

アップルパイ
————— ¥750

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。シナモンとご一緒にどうぞ。



Mini Soft Serve

ミニソフトクリーム
————— ¥390

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

プラス
スウィーツドリンクセット + ¥350

- 有機コーヒー(ホット・アイス)
- 有機紅茶 ウバ(ホット・アイス)
- 有機紅茶 アールグレイ
- カモミールハーブティー
- ジンジャーハーブティー
- 島茶

DRINK ドリンク

有機コーヒー (ホット・アイス) ¥550

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) ¥600

カプチーノ ¥600

有機紅茶 ウバ (ホット・アイス) ¥550

有機紅茶 アールグレイ (ホット) ¥580

ハーブティー カモミール ¥550

ハーブティー ジンジャー ¥550

チャイ(ホット・アイス) ¥600

島茶 ¥550

自然あふれる西表島。そこで育ったレモングラスや
月桃の葉等のハーブを使用しています。

ハーベステラス 自家製ジンジャエール ¥580

アップルタイザー ¥650

アップルジュース ¥550

オレンジジュース ¥550

コーラ ¥550

マンゴーラッシー ¥600

フレッシュバナナシェイク ¥700

ご注文をいただいてからお作りしますので、混雑時は多
少お時間をいただくことがございます。詳しくは、スタッフ
におたずねください。



◎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

¥880

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

¥880

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

¥880

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

¥880

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)

¥600

ハイボール

¥820

グラスワイン 赤

¥820

オールフリー

¥480

グラスワイン 白

¥820

ALCOHOL MENU

アルコールメニュー

カクテル



ワインベース

カモリーチョ

¥850

赤ワインをコーラで割った甘口で飲みやすいカクテル。

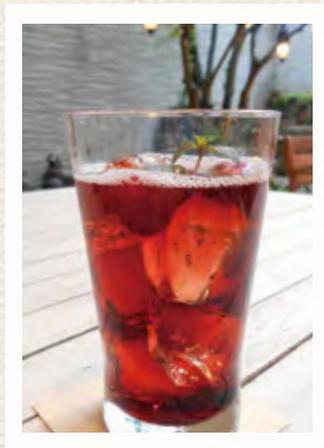


ワインベース

オペレーター

¥850

白ワインにジンジャエルとレモンジュースを合わせた清涼感あふれるカクテル。



カシスベース

カシスソーダ

¥680

カシスの豊かな風味にソーダがマッチしたすっきりと飲みやすい味わい。



カシスベース

カシスオレンジ

¥680

カシスのリキュールとオレンジのフルーティーさを満喫できるカクテル。



ジンベース

ジントニック

¥850

ジンベースで最もポピュラーなカクテルの一つ。



ラムベース

モヒート

¥850

ライムの酸味とさわやかなミントの香り、ラムのコクが味わえるカクテル。



ビールベース

シャンディガフ

¥680

ジンジャエールの独特なほのかな甘みとビールのほろ苦さがベストマッチ。

季節のカクテルもございます。詳しくはスタッフまでお声がけください。

◎価格はすべて10%税込表示です。

◎写真はイメージです。