FOOD フード

Curry カレー

ライス大盛り+¥110

Chicken Vindaloo Curry

チキンビンダルーカレー ¥1,250

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。

Keema Curry

キーマカレー ¥1,250

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 ¥1,250

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。

Butter Chicken Curry

バターチキンカレー ¥1,250

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。

Plate プレート

Gapao Rice

ライス大盛り+¥110

ガパオライス ¥1,300

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

パン・サラダ付

季節のスープセット ¥1,100

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。

ドリンクセット

お料理 or スウィーツ + ¥300

- 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)〕
- オレンジジュース100%
- アップルジュース100%

◎価格はすべて10%税込表示です。 ◎写真はイメージです。

Set menu セットメニュー

Grilled Curry

焼きカレーセット

スープ・サラダ付 ¥1,450

チーズがとろり、あつあつのカレーです。

単品 ¥1,150

Beef Stew

ビーフシチューセット

パン（ライスに変更可）・サラダ付 ¥1,800

6時間じっくり煮込んだ特製ビーフシチューです。

単品 ¥1,500

kid's menu

※小学生以下のお子さまの特別メニューです。

キッズカレー ¥800

お子さまも食べられる甘めのカレーです。

キッズハンバーグ ¥800

ジューシーなハンバーグをお子さまサイズで。

◎価格はすべて10%税込表示です。 ◎写真はイメージです。

Hamburg steak

セットのライス大盛り＋¥110

ハンバーグセット

ライス(パンに変更可)・サラダ付

¥1,550

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　¥1,250

Omelette Rice Demiglace

ライス大盛り＋¥220

オムライスセット ― デミグラスソース

スープ・サラダ付

¥1,550

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　¥1,250

Omelette Rice Tomato Sauce

ライス大盛り＋¥220

オムライスセット ― トマトソース

スープ・サラダ付

¥1,400

ふわふわ卵のオムライスを自家製トマトソースで。

単品　¥1,100

ドリンクセット

お料理 or スウィーツ ＋ ¥300

- 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)〕
- オレンジジュース100%
- アップルジュース100%

◎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

Quattro Formaggi

クアトロフォルマッジ ¥1,550

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 ¥1,250

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 ¥800

Soup

スープ 各¥500

- ミネストローネ Soup Minestrone
- コーンクリーム Creamy Corn
- かぼちゃのポタージュ Pumpkin Potage

Fried Chicken

スティックチキン ¥750

サクッとクリスピーな食感のチキンです。

French Fries —Masala available

フライドポテト (マサラスパイス/塩) ¥600

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 ¥800

フライドポテトとスティックチキンの盛り合わせです。

◎価格はすべて10%税込表示です。 ◎写真はイメージです。

SWEETS スイーツ

Baked Cheese Cake
ベイクドチーズケーキ
バニラアイスクリーム付 ¥700

酸味が少なく、濃厚なクリームチーズを使用したしっとり食感のチーズケーキ。

Gateau Chocolate
ガトーショコラ
バニラアイスクリーム付 ¥700

ビターチョコの味わいと、滑らかなくちどけの定番ケーキ。

Apple
リンゴ

Pound Cake
自家製パウンドケーキ ¥550

リンゴコンフィチュールの甘く贅沢な味わい。

Apple Pie
アップルパイ
バニラアイスクリーム付 ¥700

山口県の徳佐りんごを使用。さわやかなりんごの酸味が口いっぱいに広がります。シナモンとご一緒にどうぞ。

ドリンクセット
スイーツ＋¥300

※¥300でドリンク1杯のおかわりができます。

- 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)〕
- オレンジジュース100%
- アップルジュース100%

◎価格はすべて10%税込表示です。 ◎写真はイメージです。

Coffee Jerry Parfait

コーヒーゼリーパフェ

¥1,000

香り高いオーガニックコーヒーと白玉、黒蜜、きな粉の絶妙なハーモニー。

Pudding Parfait

プリンパフェ

¥1,200

カスタードプリンと濃厚なバニラアイスに、ほろにがカラメルソースとフランボワーズの酸味がアクセント。

French Toast

フレンチトースト ¥800

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。

Afo guard

アフォガード ¥500

冷たいアイスにアツアツのエスプレッソコーヒーをかけて。

◎価格はすべて10%税込表示です。 ◎写真はイメージです。

Sundae

サンデー ¥600

プレミアムソフトクリームにナッツやフルーツをあしらいました。

Danish Soft Serve

デニッシュソフト ¥750

バターの香り豊かなデニッシュと濃厚なソフトクリームを合わせたひと品です。

Mini Soft Serve

プレミアム ミニソフトクリーム ¥400

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。

◎価格はすべて10%税込表示です。 ◎写真はイメージです。

DRINK ドリンク

ソフトドリンク

有機コーヒー（ホット・アイス） ★ ¥420
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） ¥500

カプチーノ（ホット） ¥500

カフェモカ（ホット） ¥530

キャラメルラテ（ホット） ¥530

紅茶 アンバーシュアー（ホット） ★ ¥420
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。

紅茶 アールグレイ（ホット） ★ ¥420

紅茶 セイロン（アイス） ★ ¥420

ココア（ホット・アイス） ¥500

コーラ ¥400

アップルジュース 100% ★ ¥400

オレンジジュース 100% ★ ¥400

メロンクリームソーダ ¥550

コーラフロート ¥550

コーヒーフロート ¥550

季節限定 ※提供時期はスタッフにお問い合わせください。

マンゴーフロート ¥650

ラッシー ¥550

マンゴーラッシー ¥550

★マークの商品は¥300でおかわりができます。

アルコール

瓶ビール 小 ¥550

ノンアルコールビール
オールフリー ¥450

角ハイボール ¥500

◎価格はすべて10%税込表示です。