

特選メニュー

スープ・ライスorパン付き（①②③除く）

- | | |
|--|---------|
| ① 下関郷土料理 瓦そば（単品） | ¥1,540 |
| ② お子さまプレート（オレンジジュース付き）
小エビとショートパスタサラダ・ポテトサラダ・チキンライス・ミニハンバーグ | ¥1,030 |
| ③ お子さまマイルドカレー（オレンジジュース付き）
ごはんとルーの量は ごはん150g ルー100gです。 | ¥ 920 |
| ④ くじらの街下関 鯨（くじら）カツセット | ¥ 2,490 |
| ⑤ 手作りハンバーグステーキセット
牛肉と豚肉の絶妙なブレンド開店以来の人気メニュー | ¥ 1,980 |
| ⑥ 挽肉&マッシュポテトのグラタンセット | ¥ 1,920 |
| ⑦ 長州どり から揚げセット | ¥ 1,920 |
| ⑧ 長州どり チキンソテーセット | ¥ 2,140 |
| ⑨ 長州どり チキンカツセット | ¥ 1,900 |
| ⑩ ふく（河豚）フライセット | ¥ 2,140 |
| ⑪ 海老（B.T）フライセット
1本約50gのブラックタイガーを使用しています。 | ¥ 2,400 |
| ⑫ 本日のお魚フライセット | ¥ 1,940 |
| ⑬ 国産ポーク ステーキ セット | ¥2,430 |
| ⑭ 国産ビーフ ステーキセット | ¥ 3,190 |
| ⑮ 国産ビーフ シチューセット | ¥2,720 |

フライドポテト ¥520 / コンビネーションサラダ ¥530
パン or ライス ¥250

※価格はすべて税込みです。 ※アレルギーをお持ちの方はスタッフまでお申し付けください。

デザートメニュー

ソフトクリーム各種 ￥590

デザートとソフトクリーム盛り合わせ ￥1,210

クレームブリュレ ￥930

フランス語で「焦がしたクリーム」を意味し、通常のプリンよりクリーム多めの濃厚カスタードプリンのバニラ風味です。
表面に砂糖をふりバーナーであぶって冷凍庫で冷やしてからお持ちします。

イルフロッター ￥800

「浮島」または「ウ・ア・ラ・ネージュ淡雪たまご」と呼ばれマンゴーフルーツがはいったメレンゲは口の中でしゅわ~となくなる、軽いけれど甘~いデザートです。
カスタードクリームソースといっしょにお召し上がりください。

アイスパフェ ￥1,000

カフェタイムメニュー

15:00~17:00 (土・日・祝日16:00~17:00)

スパゲッティ 粗挽きボロネーゼ ￥1,450

スパゲッティ ふく（河豚）と野菜 ￥1,450

ピッツア 鯨（くじら）の和風仕立て ￥1,490

ピッツア ジェノベーゼ ￥1,490

※価格はすべて税込みです。

※アレルギーをお持ちの方はスタッフまでお申し付けください。

ドリンクメニュー

氷温熟成カフェオーレ（ホット）	¥ 600
氷温熟成カフェオーレ（アイス）	¥ 700
紅茶（ホット）	¥ 550
ソーダフロート 又は コーヒーフロート	¥ 700
コーラ	¥ 550
生ビール	¥ 700
ノンアルコールビール（アサヒ）	¥ 700
ジンジャーエール	¥ 550
オレンジ・みかんジュース	¥ 550

※アレルギーをお持ちの方はスタッフまでお申し付けください。



テイクアウトメニュー

ソフトクリーム	各 種	¥ 590
氷温熟成コーヒー（ホット）		¥ 600
氷温熟成コーヒー（アイス）		¥ 650
氷温熟成カフェオーレ（ホット）		¥ 600
氷温熟成カフェオーレ（アイス）		¥ 700
紅茶（ホット）		¥ 550
ココア（ホット）		¥ 600
ソーダフロート 又は コーヒーフロート		¥ 700
コーラ		¥ 550
生ビール		¥ 700
ノンアルコールビール（アサヒ）		¥ 700
ジンジャーエール		¥ 600
オレンジ・みかんジュース		¥ 550
りんごジュース		¥ 550
カルピスソーダ		¥ 550
ウーロン茶		¥ 550

※価格はすべて税込みです。

※アレルギーをお持ちの方はスタッフまでお申し付けください。