

MENU



ランチタイム 11:00-15:00

お席のご利用は90分制となります。
それ以上のご滞在希望のお客様は
おひとり様ワンオーダーいただきます。
混雑状況によりお受けできない場合もございます。

ドルチェタイム 11:00-16:30

パンケーキは13:00~オーダー承っております。

ディナータイム 17:30-21:00

単品オーダーはお通し代500円が発生致します。



Lunch MENU

Lunch TIME

11:00-16:30
(L.o 15:00)

////////////////////// お好きなメニューをお選びください ////////////////////////

pasta



★本日のトマトパスタ

★本日のアーリオオーリオ

本日のクリームパスタ

明太子パスタ

¥1,300 (¥1,430)

curry/Omelet rice



特製和牛カレー

オムライス

お子様ランチ

¥1,300 (¥1,430)

roast beef



数量限定!

ローストビーフ丼
(ローストビーフ100g)

¥1,600 (¥1,760)

ローストビーフ増量50g

+¥700 (¥770)

★ 生麺に変更可能+¥200 (¥220)

ご飯大盛り+¥200 (¥220)

ご飯大盛り+¥200 (¥220)

麺大盛り 乾麺+¥200 (¥220) 生麺+¥300 (¥330)

お得なセットメニュー



サラダ食べ放題+1ドリンクセット

+¥200 (¥220) で¥1000以下のドリンクに変更可能

エスプレッソ/コーヒー (hot/ice) /

紅茶 (hot/ice) /コーラ/ジンジャエール/

レモネード/ブルーライチソーダ/

ブルーレモンソーダ/オレンジ/

グレープフルーツ/烏龍茶

¥800 (¥880)

スイーツ (ハーフ) セット

ティラミス

バスクチーズケーキ

白黒ガトーショコラ

¥500 (¥550)

価格は税抜 (税込) となります。

Dolce Menu

Dolce
TIME

11:00-16:30
(L.o 15:30)

ドリンクとセットでご注文いただくと¥100引き！

////////// パンケーキのご注文は13:00~承ります //////////



人気No.1

ふわとろパンケーキ 3枚 ¥1,780 (¥1,958)

パンケーキ専門店 🍩 監修メレンゲパンケーキ

ふわとろパンケーキ 2枚 ¥1,480 (¥1,628)

パンケーキ専門店 🍩 監修メレンゲパンケーキ

TOPPING

アイス+¥300 (¥330) /はちみつ+¥100 (¥110)

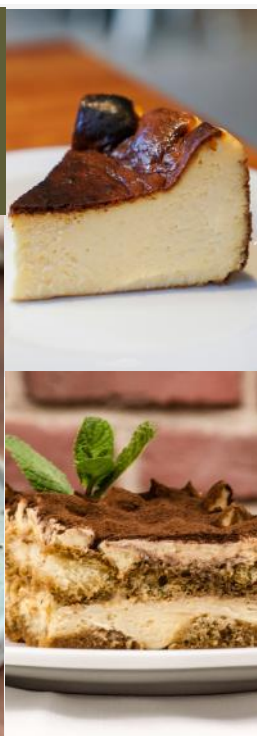
メープルシロップ+¥150 (¥165)



季節のパンケーキ ¥ask

今しか味わえない旬の食材をつかったパンケーキ。
詳しくは店内の黒板をご確認ください。

単品スイーツ



ピスタチオバスクチーズケーキ ¥1,480 (¥1,628)

シェフ特製バスクチーズケーキに
イタリア産最高級のピスタチオを練り込みました。

ティラミス ¥850 (¥935)

本場イタリアのサヴォイアルディとマスカルポーネチーズを使った本格的なティラミスです。

バスクチーズケーキ ¥900 (¥990)

シェフ手作り濃厚バスクチーズケーキです。
ピラミッド塩をお好みでおかけ下さい。

白黒2層のガトーショコラ ¥900 (¥990)

本場イタリアのサヴォイアルディとマスカルポーネチーズを使った本格的なティラミスです。

塩キャラメルのアフォガード ¥800 (¥880)

濃厚なマダガスカルバニラアイスとエスプレッソの苦味にあまじょっぱい塩キャラメルが織りなす奥深い味わいです。

季節のスイーツ ¥ask

旬のものを使ったスイーツです。スタッフにお尋ねください。

価格は税抜（税込）となります。

Drink Menu

Coffee

hot/ice

- ・エスプレッソ シングル ¥450 (¥495)
ダブル ¥550 (¥605)
- ・エスプレッソマキアート ¥600 (¥605)
- ・アメリカーノ ¥700 (¥770)
- ・アイスコーヒー ¥600 (¥660)
- ・ラテ ¥800 (¥880)
- ・ソイラテ ¥800 (¥880)
- ・カプチーノ ¥800 (¥880)
- ・カフェモカ ¥850 (¥935)
- ・ココア ¥700 (¥770)
- ・チャイティーラテ ¥800 (¥880)
- ・キャラメルラテ ¥800 (¥880)
- ・紅茶アイス ¥500 (¥550)
- ・紅茶ホット (ポット) ¥700 (¥770)
- ・丸山珈琲 ¥1,000 (¥1,100)

アイスサイズアップ+¥100 (¥110)

Soft drink

- ・烏龍茶 ¥500 (¥550)
- ・オレンジジュース ¥600 (¥660)
- ・グレープフルーツジュース ¥600 (¥660)
- ・パイナップルジュース ¥600 (¥660)
- ・コーラ ¥600 (¥660)
- ・ジンジャーエール ¥600 (¥660)
- ・レモネード ¥600 (¥600)
- ・ブルーライチソーダ ¥700 (¥770)
- ・ブルーレモンソーダ ¥700 (¥770)

Alcohol

- ・プレミアムモルツ香るエール ¥900 (¥990)
- ・スーパードライ (小瓶) ¥800 (¥880)
- ・一番搾り (小瓶) ¥800 (¥880)
- ・オールフリー (小瓶) ¥600 (¥660)
- ・レモンサワー ¥700 (¥770)
- ・ジントニック ¥700 (¥660)
- ・ライチサワー ¥700 (¥660)
- ・ジンバック ¥700 (¥600)
- ・ジムビームアップルハイボール ¥700 (¥770)
- ・角 ¥700 (¥770)
- ・碧 ¥1,000 (¥1,870)
- ・バランタイン ¥1,700 (¥1,870)
- ・山崎 ¥1,800 (¥1,980)
- ・マッカラン12年 シェリーカスク ¥1,700 (¥1,870)
- ・山崎12年 ¥3,500 (¥3,850)

- ・吉四六(麦) ¥700 (¥770)
- ・富乃宝山(芋) ¥700 (¥770)

(水割り、ソーダ割り、ロック)

- ・グラスワイン赤/白

別紙をお待ちします。
スタッフまでお声かけください。

価格は税抜 (税込) となります。

Dinner Menu

月・水・木限定

Dinner
TIME

17:30-21:00
(L.O 20:30)

////////// 国産ローストビーフ食べ放題ビッフェ //////////



国産ローストビーフ/マッシュポテト(グレイビーソース、おろしソース)
付け添えわさび、西洋わさび、マスタードピクルス、青唐醬
サラダ/パン/ソーセージ/牛すじ煮込み/デザート
ラテレカレー/ライス/スープ/1組1皿限定ユッケ

90分制 おひとり様 ¥3,980 (¥4,378)

愛犬1頭ローストビーフ食べ放題、ドッグラン利用料無料

※2頭目以降は1頭につき¥455 (¥500) 頂戴致します。

価格は税抜 (税込) となります。

Dinner Menu

金・土・日/2日前までのご予約限定

Dinner
TIME

17:30-22:00
(L.O 20:00)



森のごちそうディナーコース ～季節が奏でる一皿～

¥5,000 (¥5,500)

・前菜

黒いちじくとルッコラのサラダ
ナスのピューレ～テラリウム仕立て～

・メイン

魚料理

マスタード仕立ての季節の魚ソテー

or (※両方ご用意の場合は+1,500円)

肉料理

トリュフと和牛ステーキ

・パスタ

京都丹波産大黒本しめじと舞茸のボスカイオーラ

・デザート

季節のフルーツジュレとコンポート～マダガスカルバニラアイス添え～

森の晩餐会 ～ワンワンコース～

ドッグラン利用料付き
(頭数制限なし)

¥3,455 (¥3,800)

・前菜

彩野菜のテリーヌ

・スープ

サツマイモとヤギミルクのポタージュ

・メイン

骨付きラム肉とお野菜添え

・デザート

ヤギミルクとヨーグルトソルベ～季節のフルーツ添え～

※森の晩餐会コースのみのご予約は承っておりません。
飼い主様のディナーコースご予約のお客様のみご予約可能となっております。
※2頭以上のシェアも可能となっております。



価格は税抜（税込）となります。