



ビーフハンバーグステーキ

国産和牛を使用した、シェフ自慢の手ごねハンバーグステーキです。包み込まれた牛肉の旨味を、じっくり煮込んだソースとともにお召し上がりください。

- デミグラスソース：1,650 yen (税込)
- オリジナルオニオンソース：1,480 yen (税込)

ウェスタンスタイルの パンケーキ

那須御用卵を使用しもちりフワフワに焼き上げたパンケーキに、大きなソーセージと熟成ベーコンをのせた食べ応えのある一品。自家製ホイップバターとシロップをつけても、そのままでも美味しくお召し上がりいただけます。

1,580 yen (税込)



バターチキンカレー

カルダモンをベースにスパイスから作った辛さ控えめなバターチキンカレーです。スパイスでマリネしたチキンを一度焼き上げ、ルーに合わせて煮込みました。今まで食べたことのないバターチキンカレーをお楽しみください。

1,430 yen (税込)



ペスカトーレ

5種類の魚介で旨味を出したトマトベースのパスタ。濃厚な魚介の旨味を存分にお楽しみください。

1,380 yen (税込)

ボンゴレロッソ

大きめのアサリを使用し、トマトの中でも酸味と甘味が調和したチェリートマトを選びました。
さっぱりして食べやすいパスタです。

1,180 yen (税込)



昔ながらのナポリタン

太麺に旨みたっぷりのトマトソースが絡む懐かしい喫茶店のナポリタン。
あっさりめのソースで食が進みます。

1,100 yen (税込)



カルボナーラ

那須御用卵で作った濃厚ソースと
フェットチーネの相性抜群です。
味わい深い熟成ベーコンを贅沢に
のせて濃厚で肉々しいパスタに仕上げ
ました。

1,380 yen (税込)

ナポリタン

昔ながらのナポリタンに、自家製のデミ
グラスソースを加えグラタンにしました。
他では食べられないナポリタンを、
どうぞお楽しみあれ！

1,380 yen (税込)



ズッパ・ディ・ペッシェ

ソテーした魚介類とニンニク、香味野菜
を合わせたイタリアブイヤベース。
とても強い旨味とトマトの酸味甘味を
ふんだんに味わえるスープです。

1,320 yen (税込)