



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：1,430 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)



夏野菜の スパイシーキーマカレー

スパイシーなルーに夏野菜がたっぷり入った、コピスガーデンカフェのサマーフード。牛ひき肉の旨みが食欲をそそります。

1,430 yen (税込)



ペンネボロネーゼ

赤ワインでじっくり6時間煮込み、
ワインの渋みやお肉の旨みを凝縮した
ボロネーゼをソースの絡みやすい本場
イタリアのペンネでお楽しみください。

1,320 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 Pasta。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)



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。

1,320 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。

1,150 yen (税込)



たらこスパゲッティ

贅沢にも明太子とたらこをどちらも使用して作りました。子供から大人までみなさまに愛される和風パスタです。

1,100 yen (税込)





ズッパ・ディ・ペツシェ

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)

ナポラタン

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ラタンを、どうぞお楽しみあれ！

1,380 yen (税込)

