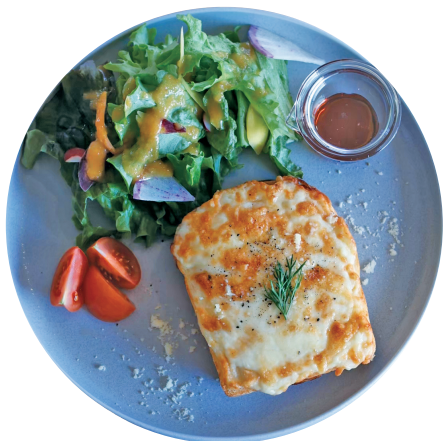


Morning Menu

9:00～11:00(10:45 L.O.)



焼きたてクロックムッシュ 830yen

耳がカリッと焼けた定番クロックムッシュ。
添えてあるメープルシロップをかけて
味の変化をお楽しみください。

パン・ド・ミーは国産小麦を、
ももハムには岡山ブランド豚「ピーチポーク」を使用

たまご

小麦

乳

バジルの焼きたてサンド 940yen

パン・ド・ミーにチーズやハム、トマト、
オニオンやマヨネーズ、
オリジナルのバジルソースを合わせました。
バジルの爽やかな香りと
バルサミコの大人な酸味がクセになる一品。

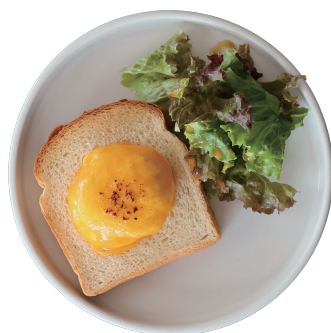


たまご

小麦

乳

単品ドリンクに +260yen でミニモーニングをお付けできます



卵のオープンサンド +260yen

パン・ド・ミーに、定番の卵サンドの具材と
チェダーチーズを乗せて香ばしく炙った一品。
朝食にぴったりの小さめサイズで、
軽やかに楽しめるミニモーニングが誕生しました。

たまご

小麦

乳

Lunch Menu

11:00～14:00

amaca 専属シェフが考案した、贅沢な4種のランチメニュー

amacaプレート 【30食限定】 自家製スープ付 1,580yen

旬を楽しめるamacaでしか食べられない特別なワンプレートランチ
岡山県産ブランド米「朝日米」を使用

IPPINランチ 自家製スープ・サラダ・ライス付 1,580yen

amacaのおすすめする一品を贅沢に楽しめるランチ
岡山県産ブランド米「朝日米」を使用

PASTAランチ 自家製スープ・サラダ付 1,350yen

もちもち食感を楽しめるamaca特製生パスタランチ

- 牛すね肉と栗のラグーパスタ
富士麵ず工房の平打ち麵「タリアテッレ」を使用
- 自家製パンチェッタと温卵のカルボナーラ
富士麵ず工房の「キタッラ」を使用

全てのランチにセットドリンクをお付けできます

+330yen	[コーヒー [Hot / Ice]	+380yen	[カフェラテ [Hot / Ice]
		ダージリンティー [Hot / Ice]			濃厚な赤ぶどうジュース
		りんごジュース			上品な白ぶどうジュース

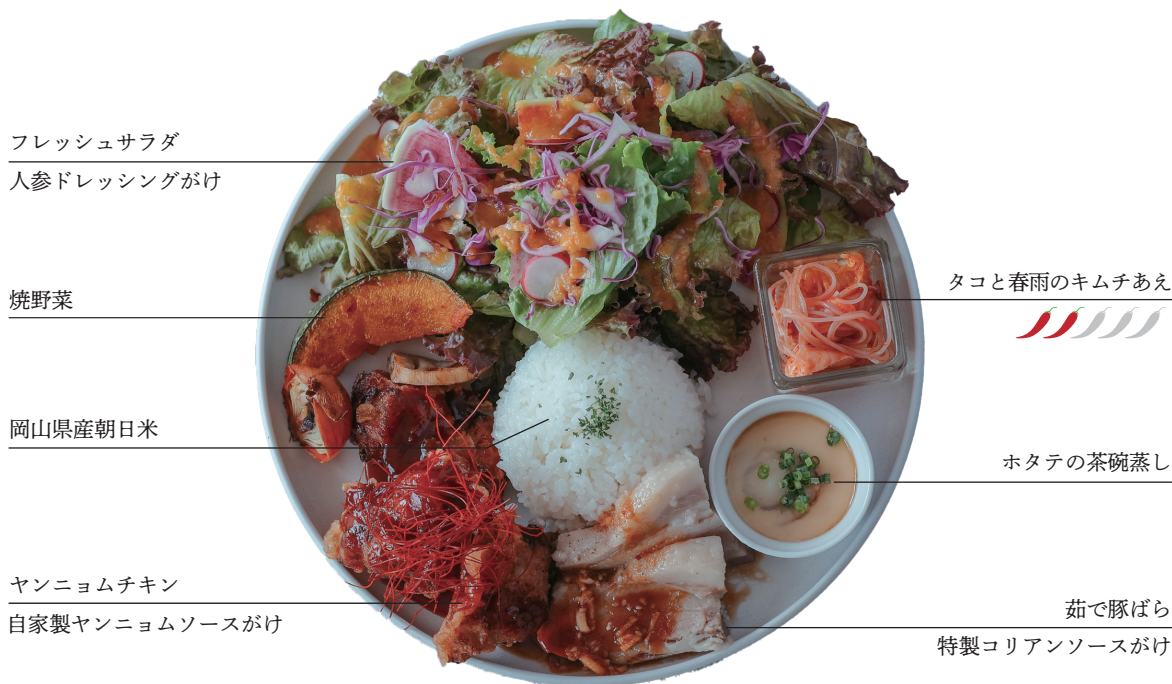
One more coffee

ワンモアコーヒー +330yen
2杯目のコーヒー(アメリカーノ) [Hot / Ice] が +330yen でお楽しみいただけます

表示価格は全て税込表示となっております

Lunch Menu

11:00～14:00



amaca プレート 【30食限定】

1,580 yen

自家製スープ付

今月は韓国料理をテーマにした風味・彩り豊かな一皿です。

国産鶏もも肉を使ったヤンニョムチキンをメインに、特製コリアンソースで仕上げた

ほろほろの茹で豚ばらや、キムチの和え物、ごま油が香る茶碗蒸しなど

韓国の風味と秋の味覚を存分にお楽しみいただけます。

専属シェフが心を込めて丁寧に作り上げた贅沢な一皿をぜひご堪能ください。

※焼野菜の内容はその日の仕入れにより変動いたします

セットドリンクをお付けできます

+330yen

コーヒー [Hot / Ice]

ダージリンティー [Hot / Ice]

りんごジュース

+380yen

カフェラテ [Hot / Ice]

濃厚な赤ぶどうジュース

上品な白ぶどうジュース

大豆

たまご

えび

表示価格は全て税込表示となっております

Lunch Menu

11:00～14:00



IPPINランチ

1,580 yen

自家製スープ・サラダ・ライス付

今月の一品は国産豚ヒレ肉でつくる和風サルティンボッカ（ソテー）です。
柔らかな豚ヒレ肉に爽やかな大葉とコクのあるチェダーチーズをはさみ込み、
和の風味豊かに仕上げました。

バターナッツカボチャの甘みと色彩が絶妙なアクセントに。

舞茸などの秋の味覚を加えた贅沢な一皿です。

※ライスには岡山県産ブランド米、朝日米を使用しています

セットドリンクをお付けできます

+330yen

コーヒー [Hot / Ice]

ダージリンティー [Hot / Ice]

りんごジュース

+380yen

カフェラテ [Hot / Ice]

濃厚な赤ぶどうジュース

上品な白ぶどうジュース

大豆

乳

小麦

表示価格は全て税込表示となっております

Lunch Menu

11:00～14:00



牛すね肉と栗のラグーパスタ

1,350yen

自家製スープ・サラダ付

じっくりと煮込んだ国産牛すね肉の旨みが楽しめるラグーパスタ。
味わい深い牛すね肉に、栗のほのかな甘みをアクセントに加えた、秋の訪れを感じさせるこの季節ならではの一品です。仕上げにパルメザンチーズをかけて。
※麺は富士麺工房の平打ち麺「タリアテッレ」を使用しています

大盛り(2倍の量)にすることができます

+380yen

セットドリンクをお付けできます

+330yen

コーヒー [Hot / Ice]
ダージリンティー [Hot / Ice]
りんごジュース

+380yen

カフェラテ [Hot / Ice]
濃厚な赤ぶどうジュース
上品な白ぶどうジュース

たまご

小麦

乳

表示価格は全て税込表示となっております

Lunch Menu

11:00～14:00



自家製パンチェッタと温泉卵のカルボナーラ

1,350yen

自家製スープ・サラダ付

自家製パンチェッタの深い旨みと、クリーミーなソースが絶妙に絡むカルボナーラ。仕上げに温泉卵をトッピング。濃厚でまろやかな味わいをお楽しみいただけます。黒胡椒がアクセントとなり、最後まで飽きのこない一皿です。

※麺は富士麺工房の「キタッラ」を使用しています

大盛り(2倍の量)にすることができます

+380yen

セットドリンクをお付けできます

+330yen

コーヒー [Hot / Ice]
ダージリンティー [Hot / Ice]
りんごジュース

+380yen

カフェラテ [Hot / Ice]
濃厚な赤ぶどうジュース
上品な白ぶどうジュース

乳

たまご

小麦

表示価格は全て税込表示となっております

Cafe Menu

14:00～18:00(17:00 L.O.)



amacaの生パスタ

1,280 yen

ランチメニューの2種のパスタからお選びください

具材の味や食感とともにもちもち食感の生パスタが楽しめます。

※写真は参考です。実際のパスタ詳細はランチメニューをご覧ください。

※こちらは単品メニューとなり、サラダやスープは付きません。

大盛り(2倍の量)にすることができます

+ 380 yen