

# 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3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」の新米を使用

IPPINランチ 自家製スープ付 1,580yen

amacaのおすすめする一品を贅沢に楽しめるランチ

— 骨付き鶏もも肉のロースト  
岡山県産ブランド米「朝日米」の新米を使用

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

— ブッラータとガーリックのトマトパスタ  
富士麺づくりの「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]  
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

*One more coffee*

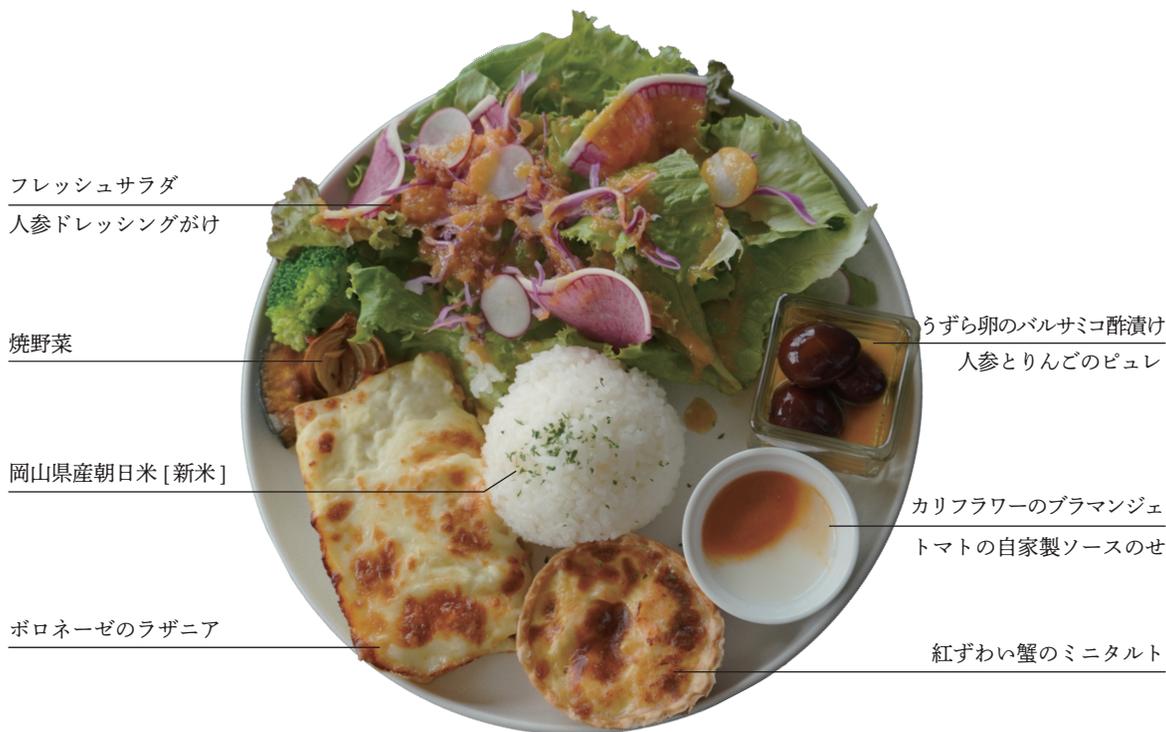
ワンモアコーヒー +330yen

2杯目のコーヒー(アメリカノ) [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

今月は寒さが深まる季節に心と体を温める、華やかで贅沢な一皿をご用意しました。濃厚なポロネーゼのラザニアをメインに、海の幸「紅ずわい蟹」を使用したミニタルトなど、冬の旬を生かした彩り豊かなメニューをお楽しみください。専属シェフが心を込めて一品一品丁寧に作り上げたワンプレートです。

※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

乳

かに

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



## IPPINランチ

自家製スープ付

1,580 yen

今月の一品は骨付き鶏もも肉のローストです。  
クリスマス月間にふさわしい骨付き鶏もも肉をロースト&グリルし、  
赤ワインと醤油を合わせた和洋一体の濃厚な自家製ソースで仕上げました。  
ホクホクで甘みのある幻のジャガイモ「インカのめざめ」とともに、ぜひお楽しみください。  
※ライスには岡山県産ブランド米、朝日米の新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

表示価格は全て税込表示となっております

9月の人気パスタが  
12月限定で再登場！

# Lunch Menu

11:00～14:00

*Back by  
Popular Demand*



## ブッラータとガーリックのトマトパスタ

1,350yen

自家製スープ・サラダ付

香ばしいガーリックチップと、とろけるようなブッラータチーズをたっぷり使ったトマトパスタ。フレッシュなトマトソースが絡み、濃厚でありながら爽やかな味わいが楽しめます。仕上げにジェノベーゼソースとパルメザンチーズをかけた、シンプルで美しい一皿。  
※麺は富士麺工場の「キタツラ」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

ナッツ

乳

小麦

たまご

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.)



ブッラータとガーリックのトマトパスタ

1,280yen

香ばしいガーリックチップと、とろけるようなブッラータチーズをたっぷり使ったトマトパスタ。フレッシュなトマトソースが絡み、濃厚でありながら爽やかな味わいが楽しめます。仕上げにジェノベーゼソースとパルメザンチーズをかけた、シンプルで美しい一皿。

※麺は富士麺ず工場の「キタツラ」を使用しています

※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

+380yen

ナッツ

乳

小麦

たまご

表示価格は全て税込表示となっております