

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

Special Menu

季節のオープンサンド 1,200yen

しっとりとしたスモークサーモンとまろやかな
クリームチーズを重ねた、朝の時間にふさわしい一皿。
トマトや白ワインビネガーで仕上げた自家製ソースの
他に、胡桃やオレンジオイルを添えて。
1日の始まりに、心と体を整える特別な朝食です。

小麦

乳

くるみ



期間
限定

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です。

たまご

小麦

乳

Lunch Menu

11:00～14:00

フレッシュサラダ
人参ドレッシングがけ

焼野菜

岡山県産朝日米

鶏モモのロースト
梨の自家製ソースがけ

秋ジャケのエスカベッシュ
すだちの香り

長芋のグラタン風
ゴルゴンゾーラ使用

海老と蓮根の春巻き
山椒風味

amacaプレート 【30食限定】 1,580yen

自家製スープ付

秋の彩りを楽しむ、旬の素材が集まったワンプレート。

秋鮭の旨みが引き立つエスカベッシュをはじめ、香ばしく焼き上げた長芋のグラタン風、プリプリの海老とシャキッとした蓮根の春巻き、じっくりローストした鶏もも肉を盛り込みました。専属シェフが丁寧に仕上げた、秋の恵みを感じられる特別な一皿です。

Add-ons

ライスを大盛り(約1.5倍の量)にすることができます

+200yen

SET DRINK

+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

水出しコーヒー 夏季限定
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

小麦

海老

長芋

ナッツ

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

自家製スープ付

今回の一品は、豚肩のロースト～カフェ・ド・パリバター添え～です。
じっくりと焼き上げ、旨みを閉じ込めた国産豚肩肉に、香草とスパイスを練り込んだ
カフェ・ド・パリバターを添えました。
自家製ソースのコクも重なり、豊かな味わいの余韻が広がる一皿です。

※お米は岡山県産ブランド米「朝日米」を使用しています

Add-ons

ライスを大盛り(約1.5倍の量)にすることができます +200yen

SET DRINK

+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

水出しコーヒー 夏季限定
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

ナッツ

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



ラム腕肉の煮込みパスタ 1,350yen

自家製スープ・サラダ付

力強い香りとコクをもつラムを、赤ワインでじっくりと煮込みました。自家製の濃厚なソースに、パルメザンとバターを重ねてまろやかに。

ラムならではの深い風味が広がる、大人のための一皿です。

※麺は富士麺づくりの「キタッラ」を使用しています

たまご

小麦

乳

ナッツ

Add-ons

パスタ大盛り(2倍の量) +480yen

スモークサーモンのクリームパスタ 1,350yen

自家製スープ・サラダ付

香り高いスモークサーモンに、マッシュルームを炒めたデューセルを合わせたクリームパスタ。

きのこの旨み、クリームチーズとサーモンのコクが溶け合う、濃厚ながらも上品な味わいの一皿です。

※麺は富士麺づくりの「キタッラ」を使用しています

たまご

小麦

乳

ナッツ

Add-ons

パスタ大盛り(2倍の量) +480yen



SET DRINK

+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

水出しコーヒー 夏季限定

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

Cafe Menu

14:00～18:00(17:00 L.O.)

※こちらは単品メニューとなり、別添えのサラダやスープは付きません



和牛のキューブオムライス

1,400yen

和牛の旨味を閉じ込めたケチャップライスに、鉄板で半熟に仕上げた四角いオムレツをのせて。牛すじの旨みをじっくり煮出し、深いコクと香りを引き立てた自家製デミグラスソースをかけて、お召し上がりください。

たまご

小麦

乳



ラム腕肉の煮込みパスタ 1,280yen

力強い香りとコクをもつラムを、赤ワインでじっくりと煮込みました。自家製の濃厚なソースに、パルメザンとバターを重ねてまろやかに。ラムならではの深い風味が広がる、大人のための一皿です。

たまご

小麦

乳



スモークサーモンのクリームパスタ 1,280yen

香り高いスモークサーモンに、マッシュルームを炒めたデュクセルを合わせたクリームパスタ。きのこの旨み、クリームチーズとサーモンのコクが溶け合う、濃厚ながらも上品な味わいの一皿です。

たまご

小麦

乳

Add-ons

パスタを大盛り(2倍の量)にすることができます +480yen

表示価格は全て税込表示となっております

Fri. & Sat. DINNER

18:00～21:00(20:00L.O.)

※こちらは金曜・土曜の夜限定でご提供しているメニューです



和牛100%自家製ウフマヨハンバーグ 1,890yen

サラダ・ライス付

内容量：150g

上質な国産和牛を100%使用し、ひとつひとつ丁寧に
手ごねした特製ハンバーグ。

ウフマヨ、ハンバーグにかけるソースともにオリジナル。
鉄板で香ばしく焼き上げます。

小麦

乳

たまご

Add-ons

ライスを大盛り(約1.5倍の量)にすることができます +200yen



amaca特製カレー 1,680yen

やわらかく煮込んだ鶏もも肉に、豊かな香り。
ほのかなスパイスの刺激が、奥行きのある旨みに寄り添い、
余韻まで楽しませてくれます。
日々の疲れをリフレッシュしてくれる amaca 特製カレーです。

乳

Add-ons

ライスを大盛り(約1.5倍の量)にすることができます +200yen

Topping

・ブッラータ +400yen

シェフ
おすすめ

・鉄板焼きハンバーグ 150g +800yen

本日のパスタ サラダ付

1,450yen

Add-ons

麺を大盛り(約2倍の量)にすることができます +480yen

表示価格は全て税込表示となっております