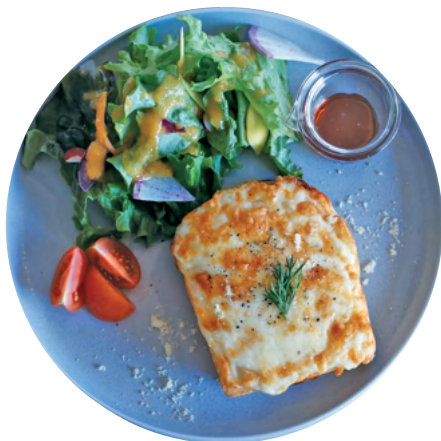


Morning Menu

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

自家製スープのパイ包み 870yen

ホタテの旨みを閉じ込めたクラムチャウダーを
香ばしく焼き上げたパイ生地で包みました。
スープが主役の贅沢なひと皿が、
朝のはじまりを優しく満たしてくれます。
冬の朝にぴったりの、期間限定の温もりをどうぞ。

小麦

乳



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

唐揚げ
姫レモンの自家製ソースがけ

豚肩肉の赤ワイン煮込み
パイ包み焼き

ベビーホタテ貝のマリネ
プロヴァンス風

さつま芋とクリームチーズのテリーヌ
紅茶の香り

amacaプレート 【30食限定】 1,580 yen

自家製スープ付

あたたかさが恋しくなる季節に、ぬくもりを感じるワンプレートを。
姫レモンの爽やかさをまとったチキンをはじめ、旨み豊かなベビーホタテ貝のプロヴァンス風、
ココットには豚肩肉赤ワイン煮込みを芳ばしいパイで旨みを閉じ込め、
最後に紅茶がほのかに香るさつまいもとクリームチーズのテリーヌでまとめました。
専属シェフが丁寧に仕上げた、季節の味わいを少しずつ楽しめる特別な一皿です。

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

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

たまご

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・サラダ・ライス付

今回の一品は、サーモンのソテーとカボチャのスフォルマート～柚子ヴァンブランソース～です。
蒸し焼きにしたなめらかなカボチャの上に、香ばしくソテーしたサーモンを重ねました。
火入れの加減や自家製ソースのバランスなど、シェフの繊細な技術が光る一皿。
ここでしか味わえない洗練された佇まいをお楽しみください。

※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

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

Lunch Menu

11:00～14:00



トマボナーラ

1,350yen

自家製スープ・サラダ付

香ばしくじっくり炒めたパンチェッタを、
トマトソースと生クリームで仕上げた濃厚なソースに絡めて。
仕上げは温玉とパルメザンチーズでまろやかに。
黒胡椒が全体を引き締める、贅沢な一皿です。

※麺は富士麺工房の「キタッラ」を使用しています

たまご

小麦

乳

Add-ons

パスタ大盛り(2 倍の量) +480yen

天然真鯛のペペロンチーノ

1,350yen

自家製スープ・サラダ付

旬を迎え、身が引き締まった天然真鯛を贅沢に使用。
黄金出汁をたっぷり染み込ませた大根おろしを合わせ、
仕上げに大葉を添えて、さっぱりとした和のパスタに。
旨みと香りがふわりと広がる、上品なペペロンチーノです。

※麺は富士麺工房の「キタッラ」を使用しています

たまご

小麦



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

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、サラダやスープは付きません



トマボナーラ 1,280yen

香ばしくじっくり炒めたパンチェッタを、
トマトソースと生クリームで仕上げた濃厚なソースに絡めて。
仕上げは温玉とパルメザンチーズでまろやかに。
黒胡椒が全体を引き締める、贅沢な一皿です。

※麺は富士麺ず工房の「キタッラ」を使用しています

たまご

小麦

乳

Add-ons

パスタ大盛り(2 倍の量) +480yen

天然真鯛のペペロンチーノ 1,280yen

旬を迎え、身が引き締まった天然真鯛を贅沢に使用。
黄金出汁をたっぷり染み込ませた大根おろしを合わせ、
仕上げに大葉を添えて、さっぱりとした和のパスタに。
旨みと香りがふわりと広がる、上品なペペロンチーノです。

※麺は富士麺ず工房の「キタッラ」を使用しています

たまご

小麦



Add-ons

パスタ大盛り(2 倍の量) +480yen

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