

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

フォカッチャサンド 850yen

丁寧に焼き上げた自家製フォカッチャに、
しっとりと仕上げた自家製豚肩ロースハム、
フレッシュなルッコラとモッツァレラを
贅沢にサンドした特別な朝食。
素材本来の旨みが重なり合う、
上品で食べ応えのある一皿をお楽しみください。

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

鶏もものグリル
ビガラードソースがけ
(ブラッドオレンジを使用)

海老と枝豆のタブレ
(クスクス入りサラダ)

パプリカと生ハムのカルパッチョ風

シフォンサンド
ルッコラとスモークサーモンを使用

amacaプレート【数量限定】 1,580 yen

自家製スープ付

初夏の軽やかな空気をまとった、季節の恵みを集めたワンプレート。
エビと枝豆の爽やかなタブレをはじめ、パプリカと生ハムのカルパッチョ仕立て、
ルッコラとスモークサーモンのシフォンサンドなど、彩り豊かな味わいを一皿に。
主菜には、香ばしく焼き上げた鶏もも肉のグリルをご用意しました。
専属シェフが一つひとつ丁寧に仕立てた、初夏の心地よさを感じる一皿です。

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

たまご

えび

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



IPPINランチ 1,580 yen

自家製スープ付

今回の一品は、豚肩ロースのカツレツ～ソース・ヴィエルジュ～です。
やわらかな豚肩ロースを軽やかな衣で包み、香ばしく揚げたカツレツに。
フレッシュな生のトマトの酸味とオリーブオイルの香りを感じるフレンチソース、
ソース・ヴィエルジュを添えて、素材の旨みを引き立てました。

※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

たまご

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



ハーブ香る 豚肉とルッコラのクリームパスタ
自家製スープ・サラダ付 1,350yen

豚肉の旨みに、ハーブの香りを重ねたクリームパスタ。
ルッコラのほのかな苦みが全体を引き締めます。
コクがありながらも重たさを感じさせない、
奥行きのある味わいの一皿です。

※麺は富士麺ず工房の「キタツラ」を使用しています

小麦

乳

たまご

Add-ons

パスタ大盛り(2倍の量) +480yen

帆立とエリンギのブイヨンパスタ
自家製スープ・サラダ付 1,350yen

ホタテの心地よい食感と魚介ならではの奥深いコク、
エリンギの旨みが引き立つブイヨンパスタ。
澄んだ旨みの自家製ブイヨンで、軽やかに仕立てました。
素材の味わいが広がる、上品な一皿です。

※麺は富士麺ず工房の「キタツラ」を使用しています

小麦

乳

たまご



Add-ons

パスタ大盛り(2倍の量) +480yen

SET DRINK

+330yen

コーヒー [Hot / Ice]
ダーズリンティー [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



ハーブ香る 豚肉とルッコラのクリームパスタ 1,280yen

豚肉の旨みに、ハーブの香りを重ねたクリームパスタ。
ルッコラのほのかな苦みが全体を引き締めます。
コクがありながらも重たさを感じさせない、
奥行きのある味わいの一皿です。

※麺は富士麺ず工場の「キタツラ」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

帆立とエリンギのブイヨンパスタ 1,280yen

ホタテの心地よい食感と魚介ならではの奥深いコク、
エリンギの旨みが引き立つブイヨンパスタ。
澄んだ旨みの自家製ブイヨンで、軽やかに仕立てました。
素材の味わいが広がる、上品な一皿です。

※麺は富士麺ず工場の「キタツラ」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

DINNER

17:30~21:00(20:00L.O.)

※単品でのご提供となります



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

New!

ガーリックライス 1,600yen

香ばしく炒めたガーリックライスに、
やわらかな国産牛フィレを重ねた一皿。
バターのコクと牛の旨みがしっかりと感じられ、
ドリンクと合わせても楽しめます。
お二人で取り分けていただくのにも程よいボリュームです。



SIDE MENU 一緒にどうぞ

New!

焼き野菜 500yen



鉄板で香ばしく焼いた旬の野菜

New!

自家製フォカッチャ 200yen

小麦



専属シェフがつくるフォカッチャ

ライス 250yen

ライス(大盛) 400yen

ミニサラダ 200yen

※お米は岡山県産ブランド米
「朝日米」を使用しています

表示価格は全て税込表示となっております

DINNER

17:30～21:00(20:00L.O.)

※単品でのご提供となります



カルテットプレート 1,520yen

cafe amaca 専属シェフがお届けする贅沢なプレート。
国産牛フィレの鉄板焼を主役に、
コウイカのハーブソテーや人参のクレームブリュレ、
ホタテ貝柱とサーモンを彩り豊かに添えて。
鉄板焼には、ポルト酒とアメリカンチェリーの芳醇なソースを。
一皿で重なる四つの味わいをご堪能ください。

たまご

乳

本日のパスタ 1,450yen

各週で変わる「本日のパスタ」。
いつ食べても美味しい、amaca のパスタをぜひ。
本日のパスタの内容は、スタッフにお声がけください。

※写真はイメージです

※麺は富士麺ず工房の「キタツラ」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

SIDE MENU 一緒にどうぞ

New!

焼き野菜 500yen



鉄板で香ばしく焼いた旬の野菜

New!

自家製フォカッチャ 200yen

小麦



専属シェフがつくるフォカッチャ

ライス 250yen

ライス(大盛) 400yen

ミニサラダ 200yen

※お米は岡山県産ブランド米
「朝日米」を使用しています

表示価格は全て税込表示となっております