

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

7月-8月 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

鶏もものロースト
チリンドロン風ソースがけ



生ハムとスイカのピンチョス
モッツアレラチーズを使用

ホタテのアヒージョ
鷹の爪やハーブを使用

エビとじゃがいものトルティージャ
とびこ乗せ

amacaプレート【数量限定】 1,580 yen

自家製スープ付

太陽が降り注ぐスペインの夏をイメージした、彩り豊かなワンプレート。
生ハムとモッツアレラチーズ、みずみずしいスイカを合わせたピンチョスをはじめ、旨みを閉じ込めたホタテのアヒージョ、エビとじゃがいものトルティージャなど。主菜には、香ばしくローストした鶏もも肉に、チリンドロン風のソースを合わせました。専属シェフが丁寧に仕上げた、夏の陽気を感じる一皿です。

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

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

たまご

えび

乳

表示価格は全て税込表示となっております

7月-8月 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、魚介の豊かな旨みとスパイスの香りを楽しむ、amaca特製シーフードカレーです。
スパイス香る amaca特製ルーに、エビやホタテなどの魚介をゴロリと入れて。

まろやかなコクの中に広がる、こだわりのスパイス。

夏らしい一品をぜひお楽しみください。

※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

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

えび

乳

表示価格は全て税込表示となっております

7月-8月 Lunch Menu

11:00~14:00



夏野菜とエビのオイルパスタ〜とびこ乗せ〜
自家製スープ・サラダ付 1,350yen

旬の夏野菜とエビを合わせたオイルパスタ。
素材の旨みを引き出した豊かな味わいに、
とびこの食感でアクセントを加えて。
夏らしい彩りと風味を楽しめる一皿です。

※麺は富士麺ず工房の「キタツラ」を使用しています

小麦

えび

たまご

Add-ons

パスタ大盛り(2倍の量) +480yen

パンチェッタとトウモロコシのクリームパスタ
自家製スープ・サラダ付 1,350yen

パンチェッタの塩味と、
旬のトウモロコシの甘みを楽しむクリームパスタ。
コクがありながらも軽やかな後味に。
季節の味覚を感じる一皿です。

※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

7月-8月 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



夏野菜とエビのオイルパスタ〜とびこ乗せ〜 1,280yen

旬の夏野菜とエビを合わせたオイルパスタ。
素材の旨みを引き出した豊かな味わいに、
とびこの食感でアクセントを加えて。
夏らしい彩りと風味を楽しめる一皿です。
※麺は富士麺ず工場の「キタツラ」を使用しています

小麦

えび

たまご

Add-ons

パスタ大盛り(2倍の量) +480yen

パンチェッタとトウモロコシのクリームパスタ 1,280yen

パンチェッタの塩味と、
旬のトウモロコシの甘みを楽しむクリームパスタ。
コクがありながらも軽やかな後味に。
季節の味覚を感じる一皿です。
※麺は富士麺ず工場の「キタツラ」を使用しています

小麦

乳

たまご



Add-ons

パスタ大盛り(2倍の量) +480yen

DINNER

土 / 17:30~21:00(20:00L.O.)

※単品でのご提供となります



New!

骨付き鶏もものスパイスコンフィ 1,200yen

骨付き鶏もも肉をじっくりと火入れしたスパイスコンフィ。しっとりとやわらかな肉質に、スパイスの豊かな風味が広がります。素材の旨みを存分に味わえる一皿です。

New!

ビストロバーガー 1,400yen

ジューシーなハンバーグを主役にした特製バーガー。チェダーチーズのkokとアボカドのまるやかさに、トマトやレタス、玉ねぎを重ねました。ホクホク感が楽しめるよう大きめにカットした手作りポテトフライとともに楽しみください。

たまご

小麦

乳



SIDE MENU 一緒にどうぞ

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

ミニサラダ 200yen



特製人参ドレッシングをかけたサラダ

ライス 250yen

ライス(大盛) 400yen

※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

土 / 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

旬の味覚と上質な素材を楽しむ、カルテットプレート。とうもろこしのブランマンジェやエビのマリネなど彩り豊かな前菜に加え、和牛サーロインの炙りと国産牛フィレの鉄板焼をご用意しました。それぞれの素材の魅力を引き立てた、特別な夜を彩る一皿です。

えび

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

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

ミニサラダ 200yen



特製人参ドレッシングをかけたサラダ

ライス 250yen

ライス(大盛) 400yen

※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