

9-10月 Morning Menu

9:00～11:00(10:45 L.O.)



焼きたてクロックムッシュ 830 yen

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

海老とアボカドのオープンサンド 1,180yen

香ばしく焼き上げたパン・ド・ミーに、
海老とアボカド、トマトを合わせた
期間限定のオープンサンドです。
ベシャメルソースとチーズのkokoroに、
レモンを効かせた爽やかなソースを合わせて。

たまご

乳

小麦

えび



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。

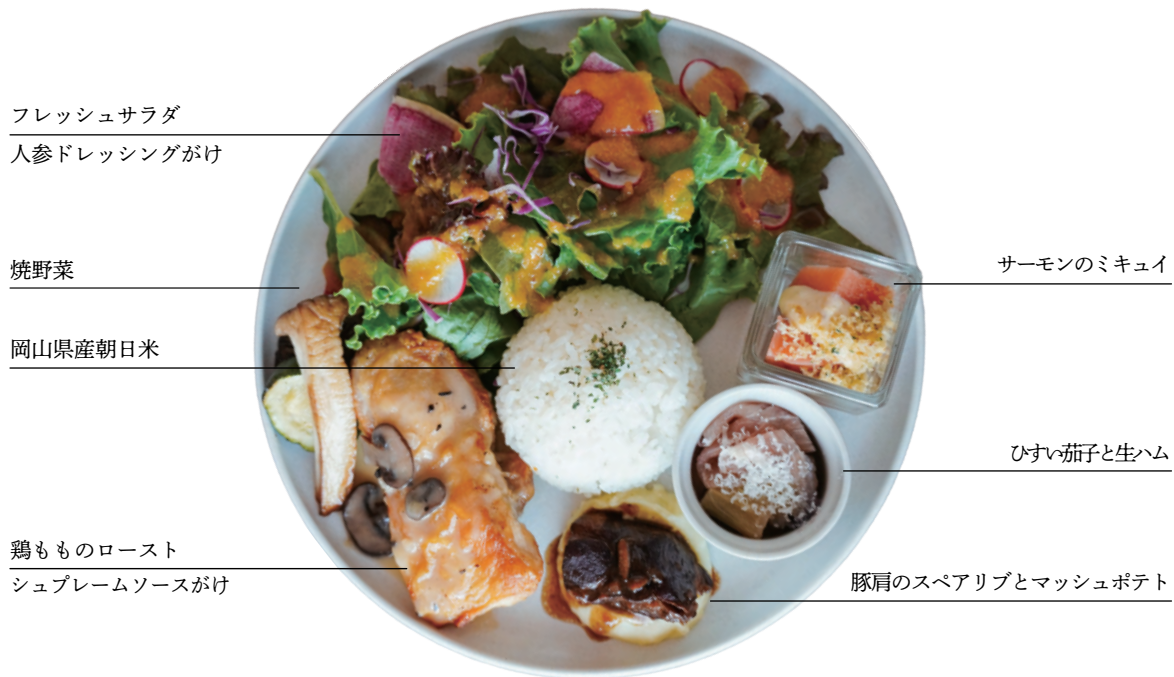
たまご

小麦

乳

9-10月 Lunch Menu

11:00～14:00



amaca プレート【数量限定】 1,580 yen

自家製スープ付

秋の味わいを一皿に彩った、amaca プレート。

しっとりと仕上げたサーモンのミキューイに、ひすい茄子と生ハムを合わせ、
旨み豊かな豚肩のスペアリブには、なめらかなマッシュポテトを添えました。

主菜には、香ばしく焼き上げた鶏もも肉に、まろやかなシュブレードソースを合わせて。

専属シェフが丁寧に仕上げた、秋の味わいを楽しむ一皿です。

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

小麦

乳

りんご

表示価格は全て税込表示となっております

9-10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、骨付き鶏もものコンフィです。
じっくりと火を入れることで、しっとりとした柔らかな食感に仕上げました。
香ばしく焼き上げた鶏肉に、芳醇なバルサミコ酢の酸味を合わせて。
旨みが広がる、秋に楽しみたい一品です。
※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

9-10月 Lunch Menu

11:00～14:00



鮭ときのこのレモンオイルパスタ

自家製スープ・サラダ付 1,350yen

秋香る、鮭ときのこの風味豊かなオイルパスタ。
素材の旨みを引き出したコクのある味わいに、
レモンの爽やかな香りと、仕上げの豆苗を添えて。
鮭ときのこの豊かな風味を楽しめる一皿です。

※麺は富士麺工房の「キタッラ」を使用しています

小麦

たまご

えび

Add-ons

パスタ大盛り(2 倍の量) +480yen

海老のトマトクリームパスタ

自家製スープ・サラダ付 1,350yen

プリっと大ぶりの海老を贅沢に使ったクリームパスタ。
まろやかなトマトソースに海老の旨みが重なり、
生クリームのコクがやさしく広がります。
海老の豊かな味わいを楽しめる、満足感のある一皿です。

※麺は富士麺工房の「キタッラ」を使用しています

小麦

乳

たまご

えび



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

9-10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



鮭ときのこのレモンオイルパスタ 1,280yen

秋香る、鮭ときのこの風味豊かなオイルパスタ。
素材の旨みを引き出したコクのある味わいに、
レモンの爽やかな香りと、仕上げの豆苗を添えて。
鮭ときのこの豊かな風味を楽しめる一皿です。

※麺は富士麺ず工房の「キタッラ」を使用しています

小麦

たまご

Add-ons

パスタ大盛り(2倍の量) +480yen

海老のトマトクリームパスタ 1,280yen

プリっと大ぶりの海老を贅沢に使ったクリームパスタ。
まろやかなソースに海老の旨みが重なり、
生クリームのコクがやさしく広がります。
海老の豊かな味わいを楽しめる、満足感のある一皿です。

※麺は富士麺ず工房の「キタッラ」を使用しています

小麦

乳

たまご

えび



Add-ons

パスタ大盛り(2倍の量) +480yen

DINNER

土曜日17:30～22:00(21:00 L.O.)



セレクトディナー A 完全予約制 3,300yen

国産牛イチボのステーキをメインに

前菜 - 翡翠茄子とサーモンのミキュイ～ミニサラダ添え～

メイン - 国産牛イチボの低温ロースト～季節の野菜とポルトソース～

ライス or 自家製フォカッチャ

デザート - ショーケースの中のデザートからお選びください、

ドリンク - ドリンクメニューからお選びください

cafe amaca を一度に楽しめる贅沢コースをぜひ。

※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

ライス大盛り(約1.5 倍の量) +200yen

乳

小麦

たまご

表示価格は税込表示となっております

DINNER

17:30～22:00 (21:00 L.O.)



セレクトディナー B

3,000yen

人気の生パスタをメインに

前菜 - 翡翠茄子とサーモンのミキュイ〜ミニサラダ添え〜

メイン - ブッラータとガーリックのトマトパスタ or 本日のパスタ (-100yen)

自家製フォカッチャ

デザート - ショーケースの中のデザートからお選びください

ドリンク - ドリンクメニューからお選びください

乳

小麦

たまご

Pasta

ブッラータとガーリックのトマトパスタ

1,550yen

ブッラータチーズをのせた、ガーリック香るトマトパスタ。

乳

小麦

たまご

本日のパスタ

1,450yen

小麦

たまご

Add-ons

パスタ大盛り(約2倍の量) +480yen

表示価格は税込表示となっております

Pancakes

土曜日17:30～22:00(21:00 L.O.)

小麦粉に米粉と豆腐を合わせた、amaca オリジナルのパンケーキ生地。
ふんわり、もちりの夜限定パンケーキをどうぞ。



プレーンパンケーキ 1,200yen
ドリンク付

素材の配合にこだわったパンケーキ生地を
シンプルに味わえるプレーンパンケーキを
2枚重ねました。バターで香ばしく焼き上げ、
仕上げにメープルシロップをたっぷり。
※単品でのご注文も可能です。スタッフにお声がけください。

小麦

乳

たまご

大豆

ほうじ茶のパンケーキ 1,450yen
ドリンク付

香ばしく豊かなほうじ茶の風味を楽しめるパンケーキに、
冷たいほうじ茶カッサータをのせて。
添えられたカスタードを合わせることで
優しい甘さが重なり、より贅沢な味わいに。
※単品でのご注文も可能です。スタッフにお声がけください。

小麦

乳

たまご

大豆



ドリンクメニューからお好きなドリンクをお選びください