Morning Menu

9:00〜11:00(10:45 L.O.)



焼きたてクロックムッシュ　880 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

期間限定

海老とアボカドのオープンサンド
1,290yen

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コクに、
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

単品ドリンクに +310yen 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　+310yen

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

表示価格は全て税込表示となっております

11-12月Lunch Menu

11:00〜14:00



amacaプレート【数量限定】　1,690 yen

自家製スープ付

冬へと移ろう季節の味わいを一皿に彩った、amaca プレート。
カブとエビに柿の甘みを合わせたマリネに、きのことホタテの旨みを閉じ込めたフラン、
カボチャの塩バターを添えて。
メインには、香ばしくローストした豚肩ロースに、りんごのソースを合わせました。
専属シェフが丁寧に仕上げた、秋から冬にかけての味覚を楽しむ一皿です。

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　＋250yen

SET DRINK

+380yen

- コーヒー　[Hot / Ice]
- ダージリンティー　[Hot / Ice]
- りんごジュース

+430yen

- 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　たまご　エビ　りんご　くるみ

表示価格は全て税込表示となっております

11-12月Lunch Menu

11:00〜14:00



IPPINランチ　　1,630 yen

自家製スープ付

今回の一品は、鶏もも肉のカチャトーラです。
鶏もも肉をじっくりと煮込んだ、イタリアの郷土料理カチャトーラ。
鶏肉やきのこの旨みを引き出し、素材の美味しさが際立つ一皿に仕上げました。
自家製ソースとともに味わう、心も身体も満たされる季節のランチをお楽しみください。
※お米は岡山県産ブランド米「朝日米」の新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　　＋250yen

SET DRINK

+380yen

- コーヒー　[Hot / Ice]
- ダージリンティー　[Hot / Ice]
- りんごジュース

+430yen

- 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

表示価格は全て税込表示となっております

11-12月Lunch Menu

11:00〜14:00



ホタテとポロネギのカラスミオイルパスタ

自家製スープ・サラダ付　　1,460yen

ホタテとポロネギの旨みを楽しむ、カラスミオイルパスタ。
ポロネギのやさしい甘みと、カラスミの豊かな風味を合わせて。
素材それぞれの味わいが引き立つ、
季節を感じる一皿です。

※麺は冨士麺ず工房の「キタッラ」を使用しています

小麦　たまご　乳

Add-ons

パスタ大盛り（2倍の量）　＋480yen

栗と鶏もものクリームパスタ

自家製スープ・サラダ付　　1,460yen

シェフが丁寧に甘露煮に仕上げた栗と、
鶏もも肉を合わせたクリームパスタ。
ごろっと入った贅沢な栗の味わいを、
ぜひご堪能ください。

※麺は冨士麺ず工房の「キタッラ」を使用しています

小麦　たまご　乳

Add-ons

パスタ大盛り（2倍の量）　＋480yen



SET DRINK

+380yen

- コーヒー　[Hot / Ice]
- ダージリンティー　[Hot / Ice]
- りんごジュース

+430yen

- 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

表示価格は全て税込表示となっております

11-12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



ホタテとポロネギのカラスミオイルパスタ
1,390yen

ホタテとポロネギの旨みを楽しむ、カラスミオイルパスタ。
ポロネギのやさしい甘みと、カラスミの豊かな風味を合わせて。
素材それぞれの味わいが引き立つ、
季節を感じる一皿です。

※麺は冨士麺ず工房の「キタッラ」を使用しています

小麦　たまご　乳

Add-ons
パスタ大盛り(2倍の量)　＋480yen

栗と鶏もものクリームパスタ
1,390yen

シェフが丁寧に甘露煮に仕上げた栗と、
鶏もも肉を合わせたクリームパスタ。
ごろっと入った贅沢な栗の味わいを、
ぜひご堪能ください。

※麺は冨士麺ず工房の「キタッラ」を使用しています

小麦　たまご　乳



Add-ons
パスタ大盛り(2倍の量)　＋480yen

表示価格は全て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 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

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、もっ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と。

※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

表示価格は全て税込表示となっております