

LITTLE BIG PLATE



※写真はイメージです。

リトルビッグプレート (7品)

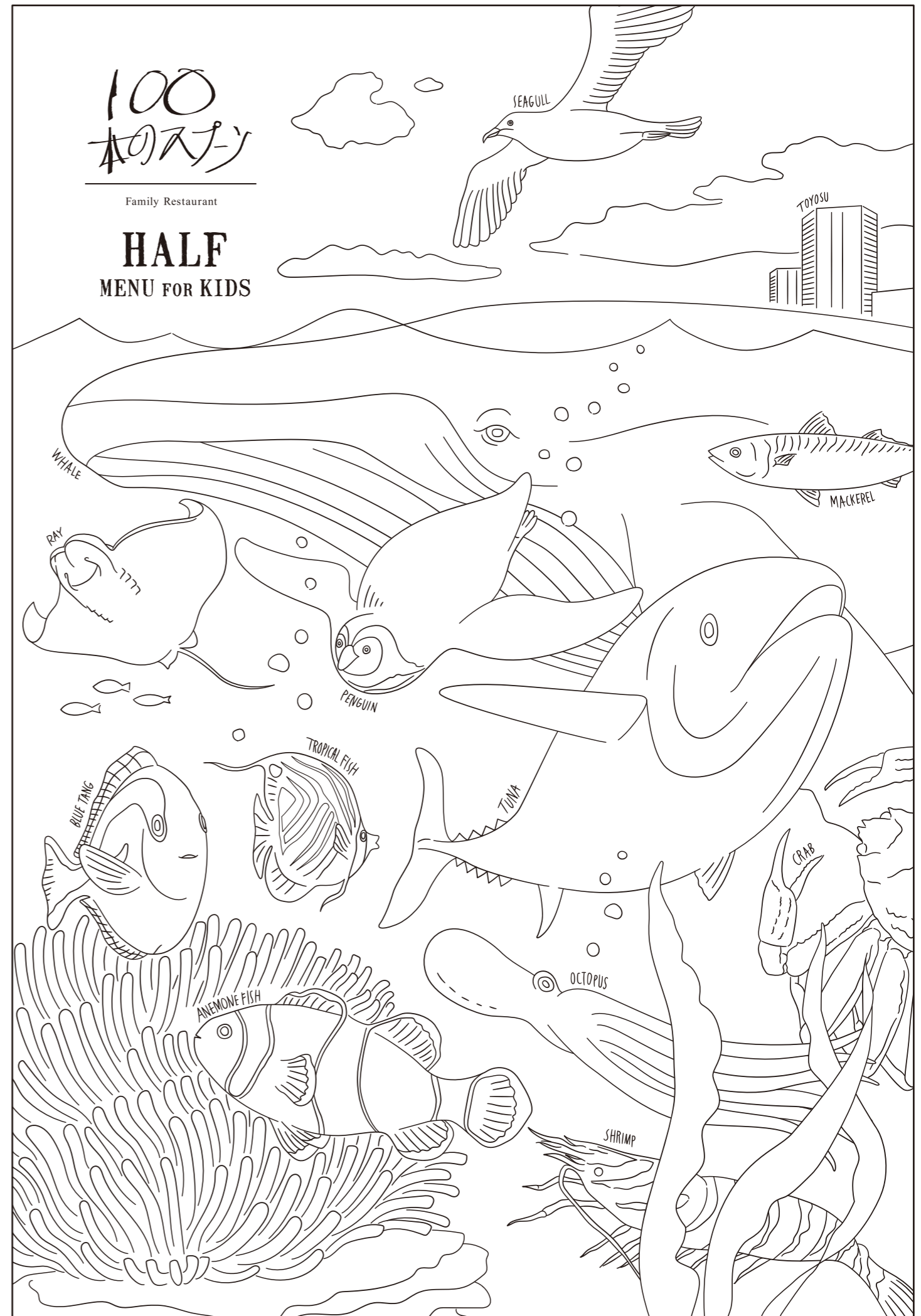
Little Big Plate (7 Items)

7品目の料理を小さなサイズで、大きなプレートに並べました。

1. グリーンサラダと自家製ドレッシング 小麦 大豆
Salad with Homemade Dressing
2. 海老フライと具沢山のタルタル 卵 小麦 乳 えび 大豆 ゼラチン
Fried Shrimp with Tartar Sauce
3. とうもろこしとさつまいものスープ 乳 大豆
Corn & Sweet Potato Soup
4. 2種類のフライドポテト
Potato & Sweet Potato Fries
5. パン 小麦
Bread
6. 煮込みハンバーグ デミグラスソース 卵 小麦 乳 大豆
Hamburg Steak with Demi-glace Sauce
7. 本日のデザート ASK ASK 使用する食材がその日によって異なるためアレルギーの記載を
Today's Dessert していません。注文時にスタッフにお尋ねください。



¥1,480 (税抜)



PASTA FOR KIDS パスタ



1. ゴロゴロ牛肉のスパゲッティ 全卵のクリームソース (ハーフ)

Spaghetti with Creamy Meat Sauce

牛肉と野菜をたっぷり煮込んだミートソースです。全卵のクリームのソースをパスタに絡めてコクのある味わいに。

卵 小麦 乳 大豆

¥790 (税抜)



2. 燻製ベーコンのナポリタン (ハーフ)

Spaghetti with Tomato Sauce, Classic Japanese Style

トマトの酸味をケチャップで和らげてまろやかに。パスタは柔らかく茹で上げました。

卵 小麦 乳 大豆

¥680 (税抜)



RICE FOR KIDS ライス



1. オマール海老のクリームドリア (ハーフ)

Rice Gratin with Lobster Cream Sauce

濃厚なオマール海老のソースをつかったドリア。じっくりソテーしたオニオンが一体感を演出します。

小麦 乳 大豆 えび かに はちみつ

¥780 (税抜)



2. 花咲オムライス 特製デミグラスソース (ハーフ)

Omelet Rice with Demi-grace Sauce

ふわふわの半熟に仕上げた玉子にデミグラスソースをたっぷりかけた特製オムライス。

卵 小麦 乳 大豆

¥840 (税抜)



1. 野菜と果物のカレー

Vegetable & Fruit Curry for Kids

スパイスのコクを残しつつ、野菜と果物をたっぷりつかうことで辛味を和らげました。

卵 小麦 乳 大豆

¥680 (税抜)



2. はじめてのチキンライス

Chicken Rice for Kids

離乳食を卒業したら食べて欲しい一皿。お米と野菜は柔らかく、味付けもチキンと野菜の出汁で優しく仕上げました。

¥580 (税抜)

KIDS DRINK キッズドリンク

- ・ オレンジジュース Orange Juice
- ・ りんごジュース Apple Juice
- ・ パイナップルジュース Pineapple Juice
- ・ ミルク 乳 Milk

¥200 (税抜)

- ・ ブドウジュース Grape Juice
- ・ ココア 乳 Cocoa

¥300 (税抜)

MAIN FOR KIDS メイン



1. 大沼牛のハンバーグ

デミグラスソース (ハーフ)

Onuma Beef Hamburg Steak with Demi-glace Sauce

牛肉の旨味が引き立つように卵を使わずに手捏ねしたハンバーグを特製のデミグラスソースでお召し上がりください。トッピングも可能です。

卵 小麦 乳 大豆

¥980 (税抜)

※写真は何もトッピングしない通常の一品です。

{ + TOPPING トッピング }

- ・ 目玉焼き 卵 Sunny-side Up + ¥100 (税抜)
- ・ 季節のグリル野菜2種類 Additional Vegetables + ¥200 (税抜)
- ・ 厚切り燻製ベーコン 卵 小麦 大豆 + ¥200 (税抜)
Smoked Bacon 乳 大豆
- ・ とろとろカマンベールチーズ 乳 + ¥300 (税抜)
Camembert Cheese



2. 牛ほほ肉のビーフシチュー (ハーフ)

Stewed Beef Cheek

特製デミグラスソースでトロトロに煮込みました。たっぷりのマッシュポテトと一緒に。

卵 小麦 乳 大豆

¥1,280 (税抜)



3. リブローズステーキ 特製グレイビーソース (ハーフ)

Beef Rib Steak with Gravy Sauce

ゆっくり火を入れることでジューシーに仕上げました。焼き加減のご希望はスタッフまでお申し付けください。

卵 小麦 乳 大豆

¥1,780 (税抜)

DESSERT FOR KIDS デザート



1. 季節のフルーツパフェ (ハーフ)

Fresh Fruit Parfait

いろんな味を楽しめるオトナもコドモも嬉しいパフェ。季節で内容が変わりますので、詳しくはスタッフまでお尋ねください。

¥590 (税抜)

ASK 使用する食材がその日によって異なるためアレルギーの記載をしておりません。注文時にスタッフにお尋ねください。



2. バニラアイス

Ice Cream

さっぱりとした味わいのアイスクリームです。

卵 乳

¥380 (税抜)

※当店ではアレルギー成分について特定原材料7品目に加えて「大豆」「はちみつ」「ゼラチン」をメニューに記載しております。

※食物アレルギーをお持ちのお客様は一度、スタッフまでお声がけにご協力をお願い致します。本来そのメニューに含まれていないアレルギー物質が原材料運送時や店舗調理時に意図せず付着、混入するケースや、メニューによっては食材調達の変更に伴って変更になっていることもございます。

