

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)

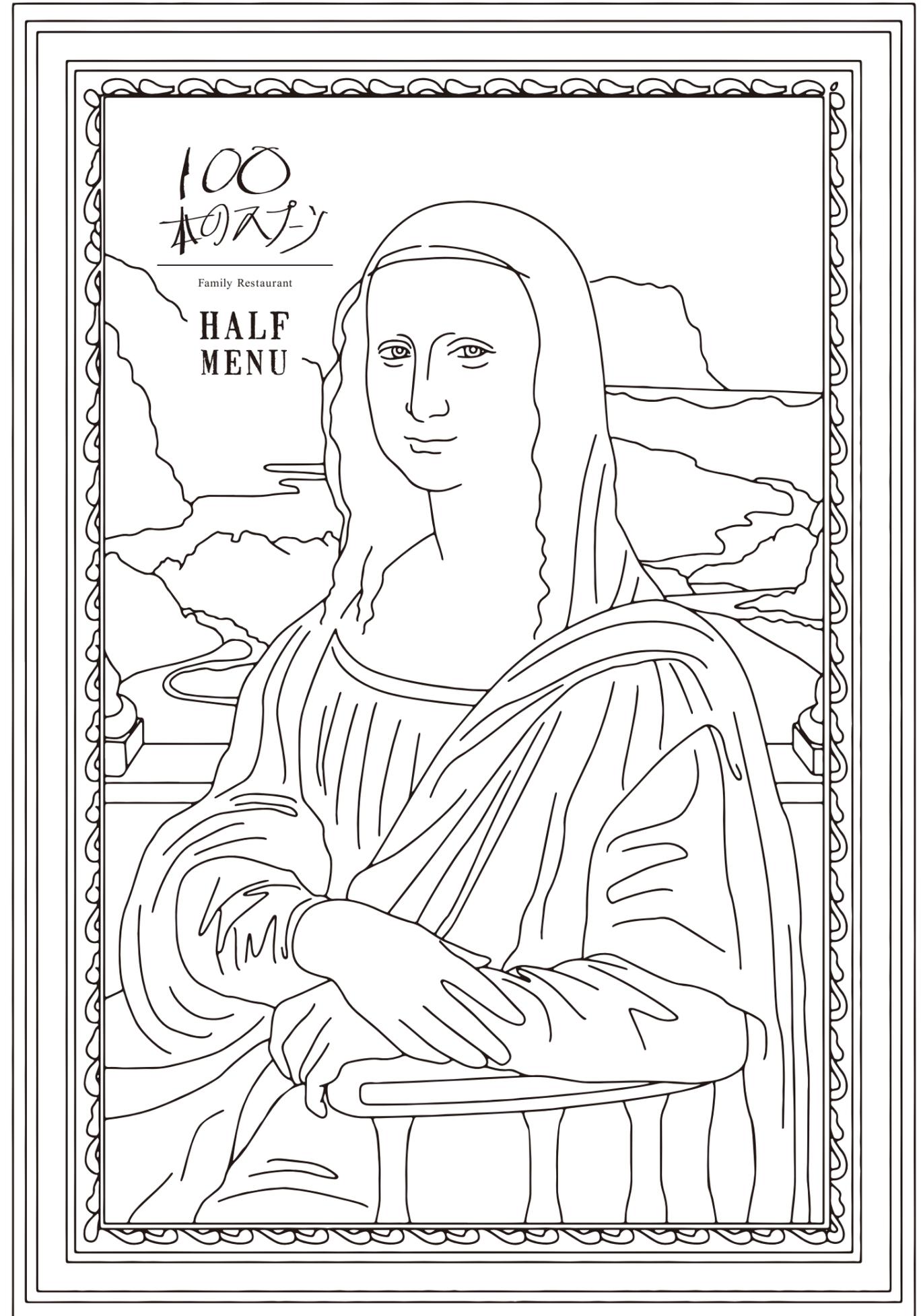
100本のスプーンの自慢のメニューを小さなサイズで大きなプレートに詰め込みました。

¥1,680 (税抜価格 ¥1,527)



1. ^{まめ}豆と^{こくもつ}穀物のグリーンサラダ
Salad with Mix Beans
2. とうもろこしとさつまいものスープ
Sweet Potato & Corn Potage
3. フライドポテトブラザーズ
Potato & Sweet Potato Fries
4. ^{むぎ}ライ麦パン
Rye Bread
5. ^{えび}海老フライと^{ぐだくさん}具沢山のタルタル
Fried Shrimp with Tartar Sauce
6. ^{にく}煮込みハンバーグ デミグラスソース
Hamburg Steak with Demi-glace Sauce
7. ^{じかせい}自家製プディングとラズベリーソース
Homemade Pudding with Raspberry Sauce

メニューの使用原材料に含まれているアレルギー特定原材料 7品目「えび・かに・小麦・そば・卵・乳成分・落花生」と「はちみつ」のご案内を別紙にてご用意しております。食物アレルギーをお持ちのお客様は事故防止のため、スタッフまでお声がけにご協力をお願い致します。



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 Meat Sauce

¥680 (税抜価格 ¥618)

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。



2. 燻製ベーコンのナポリタン (ハーフ)
Spaghetti with Tomato Sauce, Classic Japanese Style

¥680 (税抜価格 ¥618)

トマトの酸味をケチャップで和らげてまろやかに。パスタはもちもちとした食感です。

RICE FOR KIDS ライス



3. オマール海老のクリームドリア (ハーフ)
Rice Gratin with Lobster Cream Sauce

¥780 (税抜価格 ¥709)

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。



4. ふわふわオムライス特製ハッシュドビーフ (ハーフ)
Omelet Rice with Hashed Beef

¥880 (税抜価格 ¥800)

ふわふわな卵で自家製のチキンライスを包み込みました。ハッシュドビーフと一緒に召し上がりがいただけます。



5. 野菜と果物の辛くないカレー (スモール)
Vegetable & Fruit Curry for Kids

¥580 (税抜価格 ¥527)

野菜と果物をたっぷりつかうことで、自然な甘みを引き出したカレーです。



6. はじめてのチキンライス (スモール)
Chicken Rice for Kids

¥480 (税抜価格 ¥436)

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。

MAIN FOR KIDS メイン



※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



とろけるチーズ



季節のグリル野菜2種類

7. ハンバーグステーキ
特製デミグラスソース (ハーフ)

Hamburg Steak with Demi-glace Sauce

¥1,080 (税抜価格 ¥982)

国産の牛肉と豚肉でつくったハンバーグを特製のデミグラスソースで包み込みました。ひとつひとつ丁寧にじっくりとオープンで火を入れます。

{ + TOPPING トッピング }

目玉焼き
Sunny-side Up + ¥220 (税抜価格 ¥200)

とろけるチーズ
Seared Cheese + ¥220 (税抜価格 ¥200)

季節のグリル野菜2種類
Additional Vegetables + ¥220 (税抜価格 ¥200)



8. 牛ほほ肉のビーフシチュー (ハーフ)
Stewed Beef Check

¥1,180 (税抜価格 ¥1,073)

牛肉はナイフがスッと入るほどに柔らかく、ホロホロになるように煮込みました。



9. 肉厚リブステーキとたっぷりのポテトフライ (ハーフ)
Rib Steak & Potato Fries with Gravy Sauce

¥1,480 (税抜価格 ¥1,345)

肉の旨味をしっかりと感じられるUS産の肩ロースという部位です。カリッと揚げたポテトとグレイビーソースと一緒に。

SIDE MENU サイドメニュー	ライス Rice ¥220 (税抜価格 ¥200)	ライ麦パン Rye Bread ¥330 (税抜価格 ¥300)	HALF SOUP ハーフスープ
	こどもパン (にんじん・さつまいも) Kids Bread ¥330 (税抜価格 ¥300)	どうもろこしと さつまいものスープ (ハーフ) Sweet Potato & Corn Potage ¥420 (税抜価格 ¥382)	

DESSERT FOR KIDS デザート



10. 季節のパフェ (ハーフ)
Seasonal Parfait
¥820 (税抜価格 ¥745)

いろんな味を楽しめるオトナも子どもも嬉しいパフェ。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。



11. アイスクリーム
Ice Cream
¥380 (税抜価格 ¥345)

さっぱりとした味わいのアイスクリームです。

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 Milk
ブドウジュース Grape Juice
¥220 (税抜価格 ¥200)