

SMALL FOOD FOR 2~3 YEARS OLD

離乳食を卒業したあとに食べていただきたいメニューです。



リトルスモールプレート (4品)

Little Small Plate (4 Items)

離乳食を卒業した後に、様々な料理との出会いを楽しんでもらいたくて、小さな料理を小さなプレートに並べました。

¥780 (税抜価格 ¥709)

- | | |
|---|--|
| 1. はじめてのチキンライス
Chicken Rice for Kids | 3. 豆腐ハンバーグと野菜ピューレのソース
Tofu Hamburg Steak with Purees of Vegetable |
| 2. とうもろこしとさつまいものスープ
Sweet Potato & Corn Potage | 4. りんごとオレンジの自家製ゼリー
Homemade Orange & Apple Jelly |



1. 野菜と果物の辛くないカレー
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。



2. はじめてのチキンライス
Chicken Rice for Kids

¥480 (税抜価格 ¥436)

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。



3. 季節野菜のニョッキ
Seasonal Vegetable Gnocchi

¥480 (税抜価格 ¥436)

米粉でつくったニョッキです。季節によってソースや具材が変わります。詳しくはスタッフにお尋ねください。

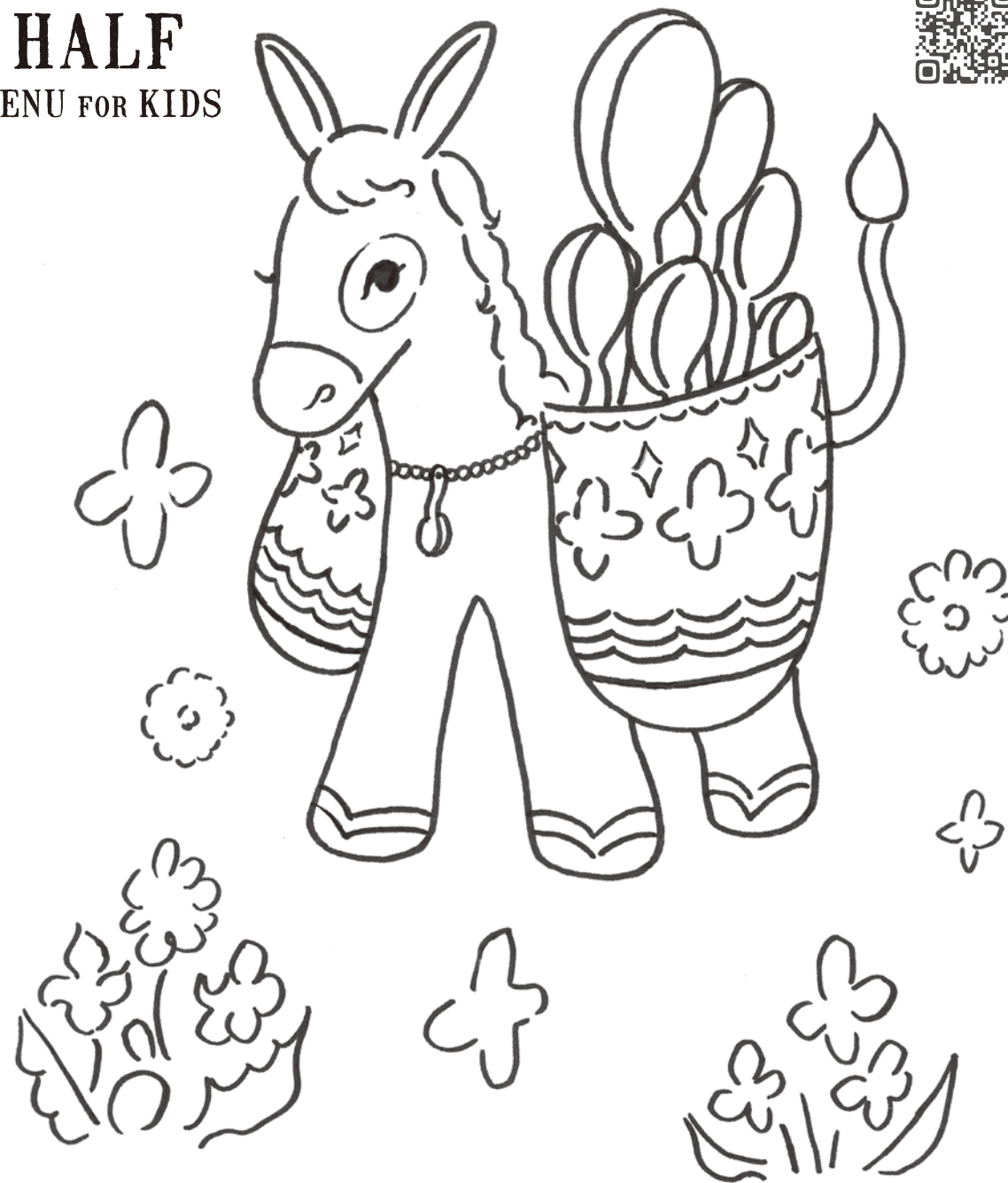
100
本のスープ

Family Restaurant

HALF
MENU FOR KIDS



作家さんに
聞いてみました! /



Arai Rosi



<食物アレルギーをお持ちのお客様へ>

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。

2021.10.19

<当店のお米は全て国産米です。>

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 (7Items)
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. 豆と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. ライ麦パン
Rye Bread
- 5. 海老フライと具沢山のタルタル
Fried Shrimp with Tartar Sauce
- 6. 煮込みハンバーグ デミグラスソース
Hamburg Steak with Demi-glace Sauce
- 7. 自家製プディングとラズベリーソース
Homemade Pudding with Raspberry Sauce

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。じっくりリ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。

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

- 5. 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)



- 6. 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。



- 7. 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	ライ麦パン Rye Bread	HALF SOUP ハーフスープ
	¥220 (税抜価格 ¥200)		
	こどもパン (にんじん・さつまいも) Kids Bread		
	¥330 (税抜価格 ¥300)		
		とうもろこし さつまいものスープ (ハーフ) Sweet Potato & Corn Potage	
		オマール海老のビスク (ハーフ) Atlantic Lobster, Tomato & Potherb Bisque	
		¥420 (税抜価格 ¥382)	

DESSERT FOR KIDS デザート

- 8. 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。



- 9. アイスcream
Ice Cream

¥380 (税抜価格 ¥345)

さっぱりとした味わいのアイスcream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)