

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。



<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。

2022.06.03

<当店のお米は全て国産米です。>

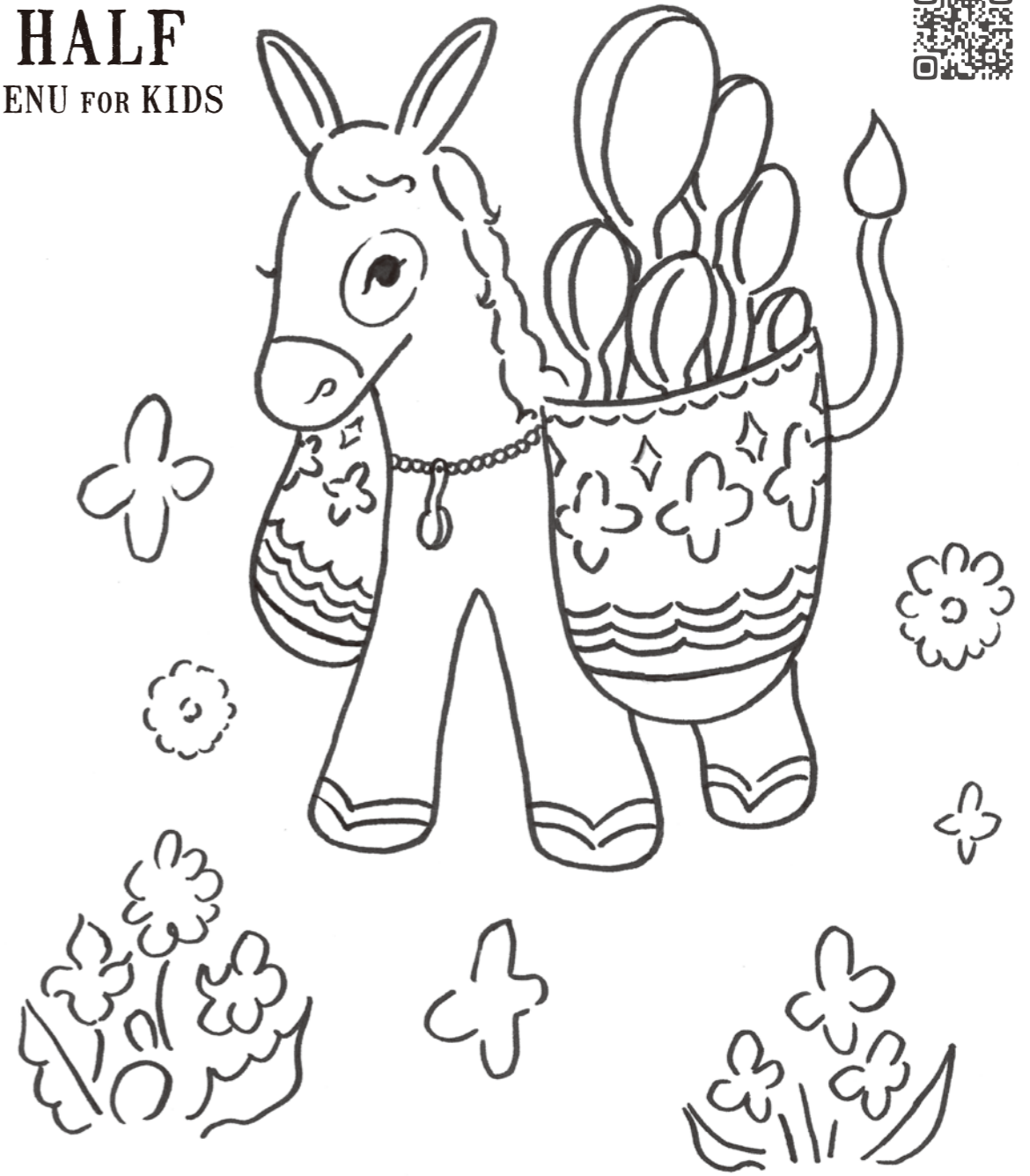
100
本のスープ

Family Restaurant

HALF
MENU FOR KIDS



作家さんに
聞いてみました! /



Arai Rosji

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. ど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

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)

PASTA FOR KIDS パスタ



1. 特製ボロネーゼとクリームソースのパスタ (ハーフ)

Spaghetti with Meat Sauce

¥680 (税抜価格 ¥618)

粗挽き肉と香味野菜を赤ワインでじっくり煮込んだボロネーゼ。卵と生クリームのソースをパスタに絡めることで、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。



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

¥1,580 (税抜価格 ¥1,436)

肉の旨味をしっかりと感じられるステーキです。たっぷりのポテトとグレイビーソースと一緒に。焼き加減の好みも調節いたします。

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)

こどもパン (にんじん・さつまいも)
Kids Bread
¥330 (税抜価格 ¥300)

HALF SOUP

ハーフスープ

どうもろこし
とろけるチーズ
とろけるチーズ
Sweet Potato & Corn Potage
¥420 (税抜価格 ¥382)

オマール海老のビスク
Atlantic Lobster, Tomato & Potherb Bisque
¥420 (税抜価格 ¥382)

DESSERT FOR KIDS デザート



8. キャラメルチョコバナナパフェ (ハーフ)

Caramel Chocolate Banana Parfait

¥820 (税抜価格 ¥745)

ブラウニー・チョコアイスなどのチョコスイーツとキャラメルバナナのハーモニー。



9. アイスクリーム

Ice Cream

¥380 (税抜価格 ¥345)

バニラとチョコからお選びください。

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
グレープフルーツジュース Grapefruit juice

¥220 (税抜価格 ¥200)