

100
本のメニュー

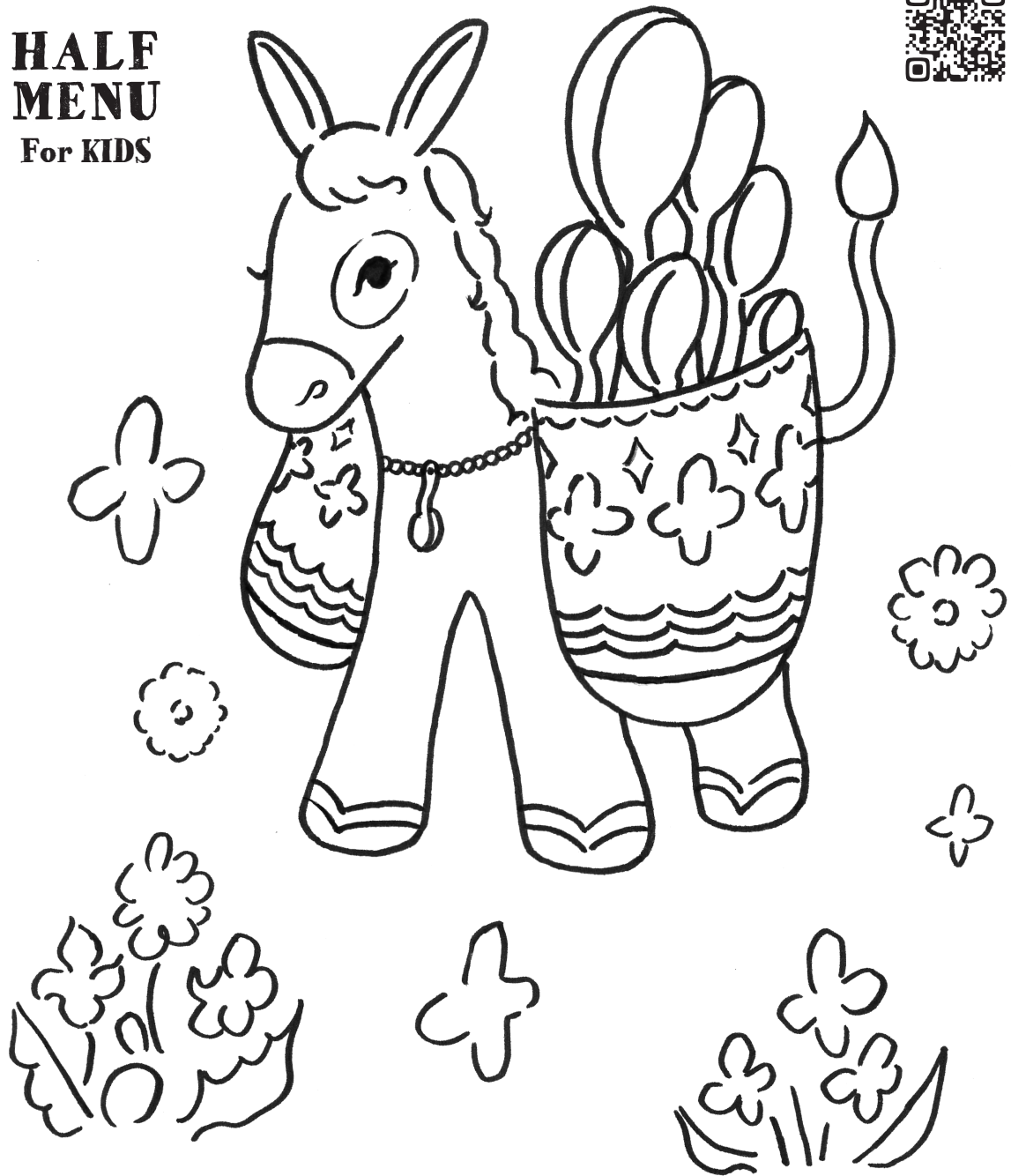
Family Restaurant



作家さんに
聞いてみました！



**HALF
MENU**
For KIDS



Arai Rosi

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。

¥1,590 (税込 ¥1,749)

1. グリーンサラダ
Green Salad
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. 自家製ブランマンジェ いちごのソース
Homemade Blancmange with Strawberry Sauce

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

¥720 (税込 ¥792)

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

¥660 (税込 ¥726)

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. オマール海老のビスクの
クリームドリア (ハーフ)

Rice Gratin with Lobster Cream Sauce

¥750 (税込 ¥825)

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

¥820 (税込 ¥902)

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。



HALF SOUP

ハーフスープ

- とうもろこし
とさつまいものスープ (ハーフ)
Sweet Potato & Corn Potage

¥400 (税込 ¥440)

- オマール海老のビスク (ハーフ)
Atlantic Lobster,
Tomato & Potherb Bisque

¥450 (税込 ¥495)

SIDE MENU

サイドメニュー

- ライス Rice
¥210 (税込 ¥231)

- ライ麦パン Rye Bread
¥310 (税込 ¥341)

- こどもパン (にんじん・さつまいも)
Kids Bread
¥310 (税込 ¥341)

KIDS DERINK

キッズドリンク ¥210 (税込 ¥231)

- こども麦茶 (ノンカフェイン)
Barley Tea (Caffeine-free)
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

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 }



めだま や
目玉焼き Sunny-side Up
+ ¥210 (税込 ¥231)



とろけるチーズ Seared Cheese
+ ¥210 (税込 ¥231)



ませつ やさい しほ
季節の野菜 2種
Additional Vegetables
+ ¥210 (税込 ¥231)



えび ほん
海老フライ 2本
Fried Shrimp
+ ¥330 (税込 ¥363)

5. ハンバーグステーキ

とくせい
特製デミグラスソース (ハーフ)

Hamburg Steak with Demi-glaze Sauce

¥1,020 (税込 ¥1,122)

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。



6. 鹿児島県産白豚のポークソテーと季節野菜のグリル (ハーフ)

Pork sauteed with Kagoshima White Pork

¥1,080 (税込 ¥1,188)

肉の旨味をしっかりと感じられるように分厚くカットし、特製のグレイビーソースを絡めてソテーにしました。ゴロゴロたっぷりの季節野菜のグリルと一緒に。



7. 黒毛和牛の

ローストビーフステーキ (ハーフ)

Japanese Black Beef Steak

¥2,080 (税込 ¥2,288)

たっぷりの肉汁を閉じ込めるため、あえて一度低温で調理をしたローストビーフをステーキに。黒毛和牛ロースの上質な肉質と脂の甘みをご堪能ください。



8. 特製ビーフシチュー (ハーフ)

Stewed Beef Cheek

¥1,120 (税込 ¥1,232)

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。



DESSERT For KIDS

デザート



9. 君だけの

プリンアラモード

Your Pudding a la mode

¥850 (税込 ¥935)

季節の果物を飾り付けて、自分だけのプリンアラモードをお楽しみください。



10. キャラメルチョコ

バナナパフェ (ハーフ)

Caramel Chocolate Banana Parfait

¥790 (税込 ¥869)

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。

11. アイスクリーム

Ice Cream

¥350 (税込 ¥385)

バニラとチョコからお選びください。

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。

¥720 (税込¥792)

1. はじめてのチキンライス
Chicken Rice for Kids
2. とうもろこしと
さつまいものスープ
Sweet Potato & Corn Potage
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
4. りんごとオレンジの自家製ゼリー
Homemade Orange & Apple Jelly

1. バナナパンケーキ

Banana Pancakes for Children

¥440 (税込¥484)

1歳~2歳のお子様向けの料理です。砂糖を使わずに素材の甘さを引き出しています。つかみ食への要素もあるパンケーキは、ソースを外せば幼児食にも対応できます。



2. 野菜と果物の辛くないカレー

Vegetable & Fruit Curry for Kids

¥540 (税込¥594)

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。



3. はじめてのチキンライス

Chicken Rice for Kids

¥440 (税込¥484)

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。



4. 季節野菜のニョッキ

Seasonal Vegetable Gnocchi

¥440 (税込¥484)

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等28品目」と「はちみつ」のご案内をしています。食物アレルギーをお持ちのお客様は事故防止のため、スタッフまでお声かけにご協力をお願い致します。