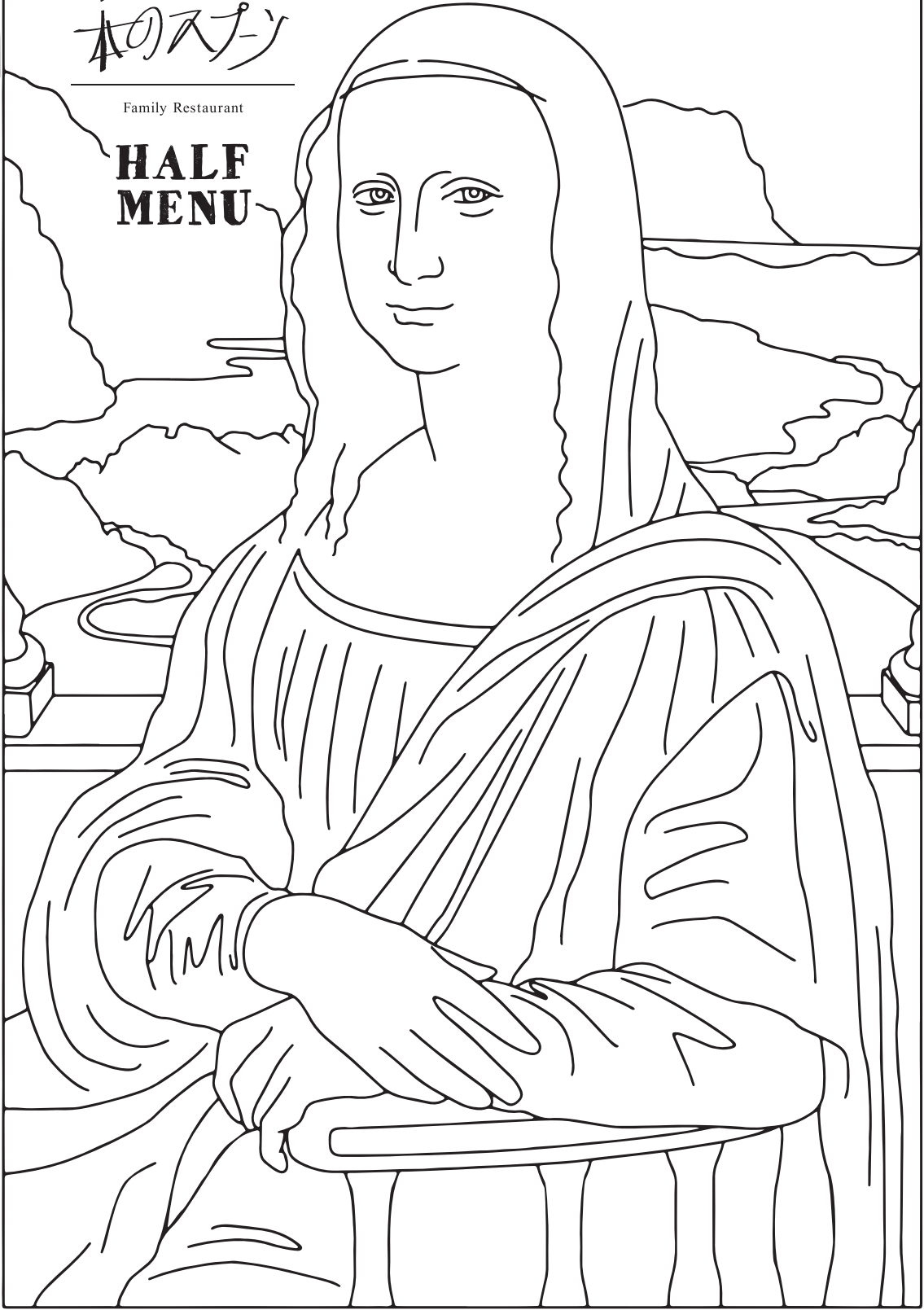


100  
本のメニュー

Family Restaurant

**HALF  
MENU**



# 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)



みせつ やさい しゆ  
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)

### 1. 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。



くろげわぎゅう

### 2. 黒毛和牛のローストビーフステーキ (ハーフ)

Japanese Black Beef Steak & Potato Fries With Gravy Sauce

¥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。黒毛和牛の上質な肉質と脂の甘みをご堪能ください。



とくせい

### 3. 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。



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

#### HALF SOUP

ハーフスープ

¥450 (税込 ¥495)

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)



かごしまけんさん しろふた

### 4. 鹿児島県産白豚のポークソテーと

みせつやさい  
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。

#### SIDE MENU

サイドメニュー

ライス  
Rice

¥210 (税込 ¥231)

むぎ  
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)

## PASTA For KIDS パスタ



5. <sup>とくせい</sup>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。



6. <sup>くんせい</sup>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



7. <sup>えび</sup>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。



8. <sup>とくせい</sup>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。

## DESSERT For KIDS デザート



9. <sup>きみ</sup>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 ¥368)

バニラとチョコからお選びください。

### KIDS DERINK

キッズドリンク

¥210 (税込 ¥231)

<sup>むぎちゃ</sup>こども麦茶 (ノンカフェイン)  
Barley Tea (Caffeine-free)

ミルク  
Milk

オレンジジュース  
Orange Juice

りんごジュース  
Apple Juice

ブドウジュース  
Grape Juice

パイナップルジュース  
Pineapple Juice

グレープフルーツジュース  
Grapefruit Juice

# 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。つかみ食べ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、スタッフまでお声がけにご協力をお願い致します。