

LITTLE BIG PLATE

リトルビッグプレート(10品)

¥2,180 (税込 ¥2,398)

100本のスプーン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. グリーンサラダ
2. 海老フライと具沢山のタルタル
3. とうもろこしとさつま芋のスープ
4. キャロットラペ
5. フライドポテトブラザーズ
6. オマール海老のビスクのクリームドリア
7. ライ麦パン
8. 煮込みハンバーグ デミグラスソース
9. 筍と鶏肉のリエット
10. 自家製ブランマンジェ いちごのソース

APPETIZER 前菜



ハッとするハツのグリル

¥1,020 (税込 ¥1,122)



魚介のフリットと
食べるタルタルソース

¥1,480 (税込 ¥1,628)



フライドポテトブラザーズ

¥680 (税込 ¥748)



筍と鶏肉のリエット

¥480 (税込 ¥528)



自家製ピクルス

¥380 (税込 ¥418)

黒毛和牛の
レアジャーキー

¥580 (税込 ¥638)



鶏肉とポテトはともだち

¥740 (税込 ¥814)



宇和海産真鯛のフリット

¥600 (税込 ¥660)



前菜盛り合わせ

¥1,600 (税込 ¥1,760)

order
16:00~

オススメ
季節のひと皿

前菜 / サラダ
スープ

メイン
ディッシュ

パスタ
ライス

ハーフメニュー

デザート

ソフト
ドリンク

アルコール
ドリンク

ベビー
キッズ

SALAD サラダ(フル3〜4人前 / ハーフ 1〜2人前)



農園野菜と穀物のサラダボウル

〈フル〉¥1,140 (税込 ¥1,254) 〈ハーフ〉¥860 (税込 ¥946)



スパイスチキンと柑橘のサラダ

〈フル〉¥1,380 (税込 ¥1,518) 〈ハーフ〉¥1,080 (税込 ¥1,188)



チーズとトマトのかくれんぼサラダ

〈フル〉¥1,580 (税込 ¥1,738) 〈ハーフ〉¥1,280 (税込 ¥1,408)



温泉卵とフライドキャロットのシーザーサラダ

〈フル〉¥1,520 (税込 ¥1,672) 〈ハーフ〉¥1,240 (税込 ¥1,364)

SOUP スープ



オマール海老のビスク

〈フル〉 ¥630 (税込 ¥693) 〈ハーフ〉¥480 (税込 ¥528)



とうもろこしとさつま芋のスープ

〈フル〉 ¥580 (税込 ¥638) 〈ハーフ〉¥420 (税込 ¥462)



淡路島産玉ねぎのオニオングラタンスープ

¥650 (税込 ¥715)

オススメ
季節のひと皿

前菜 / サラダ
スープ

メイン
ディッシュ

パスタ
ライス

ハーフメニュー

デザート

ソフト
ドリンク

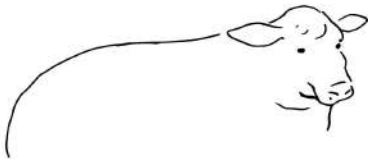
アルコール
ドリンク

ベビー
キッズ

MAIN DISH メインディッシュ



ハンバーグステーキ 特製デミグラスソース
¥1,680 (税込 ¥1,848)



VARIATION



¥1,920 (税込 ¥2,112)



¥1,920 (税込 ¥2,112)



¥1,920 (税込 ¥2,112)



¥2,040 (税込 ¥2,244)



特製ビーフシチュー
¥2,080 (税込 ¥2,288)



黒毛和牛のローストビーフステーキ
¥3,880 (税込 ¥4,268)



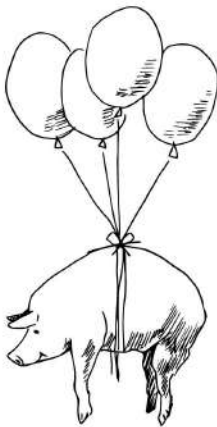
鹿児島県産白豚のポークソテーと
季節野菜のグリル
¥2,180 (税込 ¥2,398)



鶏もも肉と
ハーブのカチャトーラ
¥1,680 (税込 ¥1,848)



大麦仕上げ三元豚の
ウィーン風カツレッツ
¥1,880 (税込 ¥2,068)



SIDE MENU サイドメニュー	ライス ¥230 (税込 ¥253)	ライ麦パン ¥320 (税込 ¥352)	こどもパン (にんじん・さつまいも) ¥320 (税込 ¥352)
	バゲット ¥230 (税込 ¥253)	ガーリックトースト ¥350 (税込 ¥385)	

SIDE MENU サイドメニュー	
ライス ¥230 (税込 ¥258)	ライ麦パン ¥320 (税込 ¥352)
バゲット ¥230 (税込 ¥253)	ガーリックトースト ¥350 (税込 ¥385)
こどもパン (にんじん・さつまいも) ¥320 (税込 ¥352)	

PASTA パスタ



燻製ベーコンのナポリタン

¥1,540 (税込 ¥1,694)



特製ボロネーゼと
クリームソースのパスタ

¥1,580 (税込 ¥1,738)



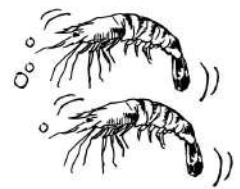
海老×海老のクリームパスタ

¥1,820 (税込 ¥2,002)



特製ミートソースと根菜のラザニア

¥1,580 (税込 ¥1,738)



RICE ライス



特製バターチキンカレー

¥1,640 (税込 ¥1,804)



ふわふわオムライス
特製ハッシュドビーフ

¥1,580 (税込 ¥1,738)



オマール海老のビスクの
クリームドリア

¥1,520 (税込 ¥1,672)

VARIATION



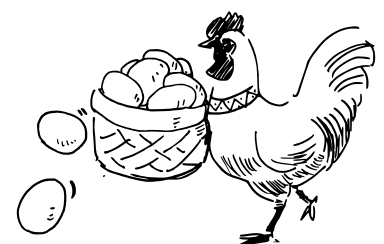
+ 季節の
野菜2種

¥1,880 (税込 ¥2,068)



宇和海産真鯛と
ムール貝のブイヤベース風おじや

¥1,620 (税込 ¥1,782)



オススメ
季節のひと皿

前菜 / サラダ
スープ

メイン
ディッシュ

パスタ
ライス

ハーフメニュー

デザート

ソフト
ドリンク

アルコール
ドリンク

ベビー
キッズ

LITTLE BIG PLATE

リトルビッグプレート(7品)

¥1,620 (税込 ¥1,782)

100本のスプーン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。



KIDS
DRINK

コチラ▷



NEXT



1. グリーンサラダ
2. とうもろこしとさつま芋のスープ
3. フライドポテトブラザーズ
4. ライ麦パン
5. 海老フライと具沢山のタルタル
6. 煮込みハンバーグ デミグラスソース
7. 自家製ブランマンジェ いちごのソース

HALF MENU ハーフメニュー

少しだけ食べたいときや、プラス1品に。お子様にもぴったりのサイズです。



ハンバーグステーキ特製デミグラスソース〈ハーフ〉

¥1,080 (税込 ¥1,188)

VARIATION



¥1,320 (税込 ¥1,452)



¥1,320 (税込 ¥1,452)



¥1,320 (税込 ¥1,452)



¥1,440 (税込 ¥1,584)

SIDE MENU

サイドメニュー

ライス
¥230 (税込 ¥253)

バゲット
¥230 (税込 ¥253)

ライ麦パン
¥320 (税込 ¥352)

ガーリックトースト
¥350 (税込 ¥385)

こどもパン
(にんじん・さつまいも)
¥320 (税込 ¥352)



オススメ
季節のひと皿

前菜 / サラダ
スープ

メイン
ディッシュ

パスタ
ライス

ハーフメニュー

デザート

ソフト
ドリンク

アルコール
ドリンク

ベビー
キッズ

HALF MENU ハーフメニュー



黒毛和牛のローストビーフステーキ
〈ハーフ〉

¥2,080 (税込 ¥2,288)



特製ビーフシチュー 〈ハーフ〉

¥1,180 (税込 ¥1,298)



オマール海老のビスクの
クリームドリア〈ハーフ〉

¥820 (税込 ¥902)



ふわふわオムライス
特製ハッシュドビーフ〈ハーフ〉

¥880 (税込 ¥968)



特製ボロネーゼと
クリームソースのパスタ〈ハーフ〉

¥780 (税込 ¥858)



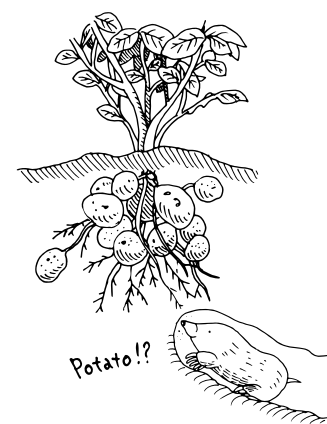
鹿児島県産白豚のポークソテーと
季節野菜のグリル〈ハーフ〉

¥1,120 (税込 ¥1,232)



燻製ベーコンのナポリタン〈ハーフ〉

¥740 (税込 ¥814)



オススメ
季節のひと皿

前菜 / サラダ
スープ

メイン
ディッシュ

パスタ
ライス

ハーフメニュー

デザート

ソフト
ドリンク

アルコール
ドリンク

ベビー
キッズ

DESSERT デザート



キャラメルチョコバナナパフェ

〈フル〉 ¥1,280 (税込 ¥1,408) 〈ハーフ〉 ¥980 (税込 ¥1,078)



季節のパフェ



ソフトクリーム

〈ハーフ〉 ¥380 (税込 ¥418) 〈フル〉 ¥560 (税込 ¥616)



季節の自家製
ミルフィーユ



自家製のプディング

¥540 (税込 ¥594)



アイスクリーム

¥380 (税込 ¥418)



君だけのプリンアラモード

¥880 (税込 ¥968)



リコッタチーズと蜂蜜の
自家製パンペルデュ

¥880 (税込 ¥968)



濃厚カカオの
フォンダンショコラ(数量限定)

¥1,020 (税込 ¥1,122)

オススメ
季節のひと皿

前菜 / サラダ
スープ

メイン
ディッシュ

パスタ
ライス

ハーフメニュー

デザート

ソフト
ドリンク

アルコール
ドリンク

ベビー
キッズ

SOFT DRINK

おすすめ

1



おすすめ

2



おすすめ

3



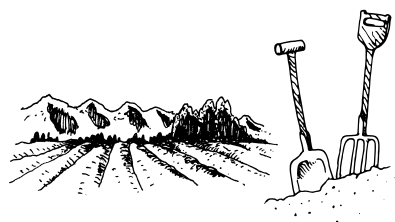
おすすめ

4



HOMEMADE COCKTAIL

フルーツを丸ごと潰け込んだり、オーガニックのハーブを贅沢に使った100本のスプーンオリジナルのノンアルコールカクテルです。ドライバーやアルコールの飲めない方にもお楽しみいただけます。



おすすめ

1

メロンのクリームソーダ

¥890 (税込 ¥979)

おすすめ

2

オーガニックコーラフロート

¥800 (税込 ¥880)

おすすめ

3

茜色のフルーツポンチ

¥890 (税込 ¥979)

おすすめ

4

食べるサングリア

¥890 (税込 ¥979)

おすすめ

5



おすすめ

6



おすすめ

7



おすすめ

8



HOMEMADE COCKTAIL

おすすめ

5

フレッシュハーブのモヒート

¥890 (税込 ¥979)

自家製レモネード

¥600 (税込 ¥660)

おすすめ

6

真っ白のレモネード

¥800 (税込 ¥880)

自家製ラズベリーティーソーダ

¥600 (税込 ¥660)

おすすめ

7

自家製レモンスカッシュ

¥600 (税込 ¥660)

自家製ジンジャーエール

¥600 (税込 ¥660)

おすすめ

8

自家製有機いちごミルク

¥680 (税込 ¥748)

オススメ
季節のひと皿

前菜 / サラダ
スープ

メイン
ディッシュ

パスタ
ライス

ハーフメニュー

デザート

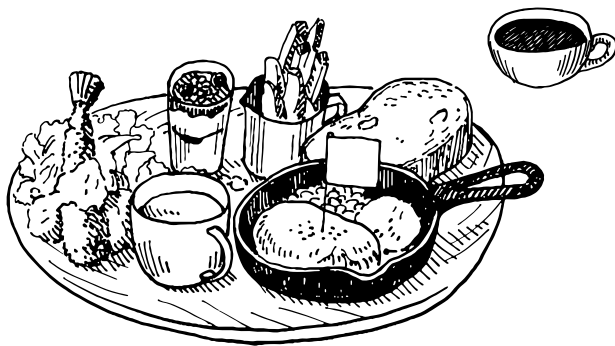
ソフト
ドリンク

アルコール
ドリンク

ベビー
キッズ

CAFE&TEA

農園指定コーヒー (HOT/ICED)	¥500 (税込 ¥550)	ハーブティー (バランシング)	¥680 (税込 ¥748)
カフェインレスコーヒー (HOT/ICED)	¥600 (税込 ¥660)	ハーブティー (リラクシング)	¥680 (税込 ¥748)
エスプレッソ	¥400 (税込 ¥440)	ルイボスティー (HOT)	¥500 (税込 ¥550)
農園指定カフェラテ (HOT/ICED)	¥600 (税込 ¥660)	紅茶 (HOT/ICED)	¥500 (税込 ¥550)
カフェモカ (HOT/ICED)	¥650 (税込 ¥715)	京都 宇治の抹茶ラテ (HOT/ICED)	¥680 (税込 ¥748)
ココア (HOT/ICED)	¥600 (税込 ¥660)		



SOFT DRINK

りんごジュース	¥520 (税込 ¥572)
グレープフルーツジュース	¥520 (税込 ¥572)
パイナップルジュース	¥520 (税込 ¥572)
オーガニックコーラ	¥620 (税込 ¥682)
ワイナリーのぶどうジュース (赤/白)	¥620 (税込 ¥682)
ペリエ (330ml)	¥620 (税込 ¥682)
ジンジャーエール甘口 (190ml)	¥520 (税込 ¥572)
ジンジャーエール辛口 (190ml)	¥520 (税込 ¥572)
コカ・コーラ瓶 (190ml)	¥520 (税込 ¥572)



KIDS DRINK

りんごジュース	¥220 (税込 ¥242)
グレープフルーツジュース	¥220 (税込 ¥242)
パイナップルジュース	¥220 (税込 ¥242)
ワイナリーのぶどうジュース	¥220 (税込 ¥242)
アイスミルク	¥220 (税込 ¥242)
こども麦茶 (ノンカフェイン)	¥220 (税込 ¥242)
小さなメロンクリームソーダ	¥420 (税込 ¥464)

オススメ
季節のひと皿

前菜 / サラダ
スープ

メイン
ディッシュ

パスタ
ライス

ハーフメニュー

デザート

ソフト
ドリンク

アルコール
ドリンク

ベビー
キッズ



HOMEMADE COCKTAIL

- おすすめ
① 大人のメロンクリームソーダ ￥890 (税込 ￥979)
- おすすめ
② 大人のオーガニックコーラフロート ￥800 (税込 ￥880)
- おすすめ
③ 茜色のフルーツポンチ ￥890 (税込 ￥979)
- おすすめ
④ 食べるサングリア ￥890 (税込 ￥979)

WINE

- スパークリングワイン グラス ￥680 (税込 ￥748)
- 白ワイン グラス ￥680 (税込 ￥748)
- 赤ワイン グラス ￥680 (税込 ￥748)
- 白ワイン カラフェ (450ml) ￥1,820 (税込 ￥2,002)
- 赤ワイン カラフェ (450ml) ￥1,820 (税込 ￥2,002)
- ボトルワイン各種 ￥2,980 ~

HIGHBALL

- ハイボール ￥650 (税込 ￥715)
- 自家製ジンジャーハイボール ￥650 (税込 ￥715)

BEER

- ハートランド (生) ￥650 (税込 ￥715)
- 自家製レモンビール ￥800 (税込 ￥880)
- 自家製ジンジャーエールの
シャンディーガフ ￥800 (税込 ￥880)
- ノンアルコールビール (334ml 瓶) ￥650 (税込 ￥715)

- 白のサングリア ￥890 (税込 ￥979)
- フレッシュハーブのモヒート ￥890 (税込 ￥979)
- 真っ白のレモネード ￥800 (税込 ￥880)

COCKTAIL

- ミモザ ￥680 (税込 ￥748)
- キールロワイヤル ￥680 (税込 ￥748)
- キール ￥680 (税込 ￥748)
- ウォッカトニック ￥650 (税込 ￥715)
- モスコミュール ￥680 (税込 ￥748)
- カシスソーダ ￥650 (税込 ￥715)
- カシスオレンジ ￥650 (税込 ￥715)
- ジントニック ￥650 (税込 ￥715)
- ジンバック ￥680 (税込 ￥745)

LITTLE SMALL PLATE

リトルスモールプレート(4品)

¥780 (税込 ¥858)

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。



1. はじめてのチキンライス

2. とうもろこしと
さつま芋のスープ
3. 豆腐ハンバーグと
野菜ピューレのソース

4. りんごとオレンジの自家製ゼリー

SIDE MENU サイドメニュー	ライス ¥230 (税込 ¥253)	HALF SOUP ハーフスープ	オマール海老のビスク ¥480 (税込 ¥582)
	こどもパン (にんじん・さつまいも) ¥320 (税込 ¥352)		とうもろこしと さつま芋のスープ ¥420 (税込 ¥462)

FOR 1~3 YEARS OLD



バナナパンケーキ
¥480 (税込 ¥528)



季節野菜のニョッキ
¥480 (税込 ¥528)



はじめての
チキンライス
¥480 (税込 ¥528)



野菜と果物の
辛いしないカレー
¥580 (税込 ¥638)

季節の食材に合わせて、メニューが変わります。
その時期のメニューをご覧ください。

離乳食

SPRING BABYFOOD ALL ¥0

春の訪れを感じられる旬の食材を使った離乳食をお届けいたします。



初期

春のさくら色マッシュと
10倍がゆ

ご飯 20g 餡 20g



中期

鶏肉と春キャベツの
そばろ餡かけがゆ 5倍がゆ

ご飯 30g 餡 30g



後期

釜揚げしらすと春キャベツの
ミネストローネ 2倍がゆ

ご飯 30g 餡 30g

離乳食

SUMMER BABYFOOD ALL ¥0

夏の訪れを感じられる旬の食材を使った離乳食をお届けいたします。



初期

トマトのマッシュと
10倍がゆ

米 20g 餡 20g



中期

釜揚げしらすとズッキーニの
とろみ餡かけがゆ 5倍がゆ

米 50g 餡 50g



後期

鶏肉とズッキーニの
トマトシチュー仕立て 2倍がゆ

米 50g 餡 50g

オススメ
季節のひと皿

前菜 / サラダ
スープ

メイン
ディッシュ

パスタ
ライス

ハーフメニュー

デザート

ソフト
ドリンク

アルコール
ドリンク

ベビー
キッズ



AUTUMN BABYFOOD ALL ¥0

秋の訪れを感じられる旬の食材を使った離乳食をお届けいたします。



初期

さつまいもとりんごの
マッシュと10倍がゆ

米20g 餡20g



中期

鶏ミンチのパンプキンシチュー
(5倍がゆ)

米50g 餡50g



後期

秋鮭とじゃがいものポトフ
(2倍がゆ)

米50g 餡50g



WINTER BABYFOOD ALL ¥0

冬の訪れを感じられる旬の食材を使った離乳食をお届けいたします。



初期

冬にんじんとじゃがいもの
マッシュと10倍がゆ

ご飯 20g 餡20g



中期

釜揚げしらすとブロッコリーの
餡かけがゆ 5倍がゆ

ご飯 50g 餡50g



後期

鶏肉とかぶのトマト煮込み
2倍がゆ

ご飯 50g 餡50g

オススメ
季節のひと皿

前菜 / サラダ
スープ

メイン
ディッシュ

パスタ
ライス

ハーフメニュー

デザート

ソフト
ドリンク

アルコール
ドリンク

ベビー
キッズ