

LUNCH COURSE ランチコース 11:00 ~ 15:00

※こちらのメニューに関しては、アレルギー情報のご案内を行っておりません。



本日のランチコース

季節の前菜 / メインディッシュ / ライス or パン / 本日のデザート / ドリンク

¥2,980 (税込 ¥3,278) ~

別紙メニューを
ご覧ください

☐ APPETIZERE 前菜3種盛

- ・豚肉と野菜のリエット
- ・枝豆とドライトマトのケーキサレ
- ・烏賊とブロッコリーのグリーンカレーマリネ

☐ MAIN DISH

上記の3種類の中から1品お選びください。

☐ SIDE

☐ DESSERT

本日のデザート ※詳しくはスタッフまでお尋ねください。

☐ DRINK

☐ MAIN DISH 3種類の中から1品お選びください。



本日のお魚料理



鹿児島県産白豚のローストポーク
+¥300 (税込 ¥330)



黒毛和牛のローストビーフステーキ
+¥800 (税込 ¥880)

APPETIZER 前菜



本日のデリカテッセン

一皿 ¥480 ~ (税込 ¥528)

そのときの食材をシェフの気分で仕上げます。
詳しくはスタッフまでお尋ねください。



フライドポテトブラザーズ

¥680 (税込 ¥748)



鶏肉とポテトはともだち

¥740 (税込 ¥841)

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

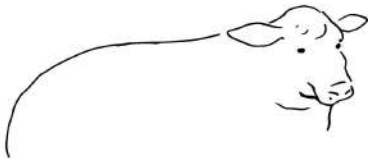
アルコール
ドリンク

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)



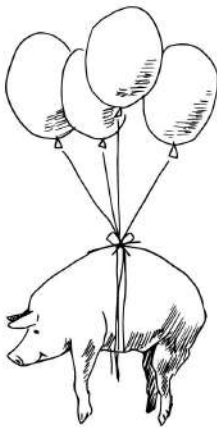
鹿児島県産白豚のポークソテーと
季節野菜のグリル
¥2,180 (税込 ¥2,398)



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
ウィーン風カツレツ
¥1,880 (税込 ¥2,068)



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)

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

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)



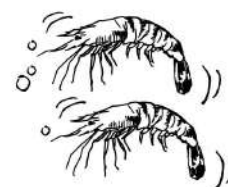
海老×海老のクリームパスタ

¥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)



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

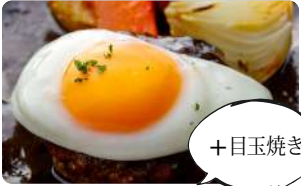
少しだけ食べたいときや、プラス1品に。お子様にもぴったりのサイズです。



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)

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)
	バゲット ¥230 (税込 ¥253)	こどもパン (にんじん・さつまいも) ¥320 (税込 ¥352)

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)



特製ビーフシチュー 〈ハーフ〉
¥1,180 (税込 ¥1,298)



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)



特製ボロネーゼと
クリームソースのパスタ〈ハーフ〉
¥780 (税込 ¥858)



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)



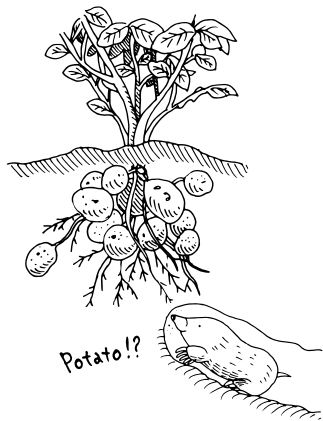
鹿児島県産白豚のポークソテーと
季節野菜のグリル〈ハーフ〉
¥1,120 (税込 ¥1,232)



燻製ベーコンのナポリタン〈ハーフ〉
¥740 (税込 ¥814)



オマール海老のビスクの
クリームドリア〈ハーフ〉
¥820 (税込 ¥902)



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)



美術館の季節のパフェ



君だけのプリンアラモード

¥880 (税込 ¥968)



自家製のプディング

¥540 (税込 ¥594)



アイスクリーム

¥380 (税込 ¥418)



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



HOMEMADE COCKTAIL

フルーツを丸ごと漬け込んだり、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 フレッシュハーブのモヒート ￥890 (税込 ￥979)



HOMEMADE SOFTDRINK

- おすすめ ④ コーヒーフロート ￥780 (税込 ￥858) 自家製レモネード (HOT/ICED) ￥600 (税込 ￥660)
- おすすめ ⑤ 蜂蜜とレモンのジャスミンティー (HOT/ICED) ￥680 (税込 ￥748) 自家製ラズベリーティーソーダ ￥600 (税込 ￥660)
- おすすめ ⑥ 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 ⑦ 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

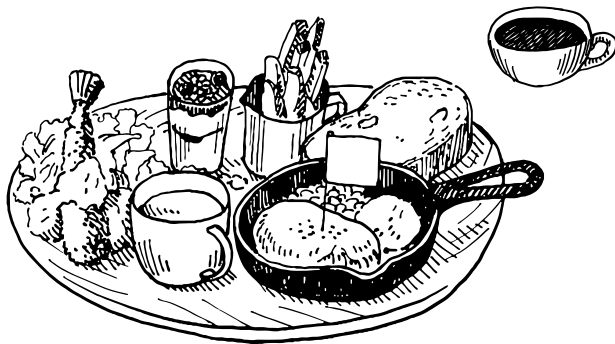
ソフト
ドリンク

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)	紅茶 (HOT/ICED)	¥500 (税込 ¥550)
農園指定カフェラテ (HOT/ICED)	¥600 (税込 ¥660)	京都 宇治の抹茶ラテ (HOT/ICED)	¥680 (税込 ¥748)



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	¥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)
アイスマルク	¥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)

ALCOHOLIC お酒



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	フレッシュハーブのモヒート	¥890 (税込 ¥979)
おすすめ ④	大人の自家製有機いちごミルク	¥680 (税込 ¥748)

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 ~

GIN

ジントニック	¥650 (税込 ¥715)
ジンバック	¥680 (税込 ¥745)

BEER

よなよなエール (生)	¥720 (税込 ¥792)
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)
ハートランドビール (330ml)	¥650 (税込 ¥715)

HIGH BALL

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)
蜂蜜とレモンのハイボール	¥800 (税込 ¥880)

WINE 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)

VODKA

ウォッカトニック	¥650 (税込 ¥715)
モスコミュール	¥680 (税込 ¥748)

CASSIS

カシスソーダ	¥650 (税込 ¥715)
カシスオレンジ	¥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

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
さつまいのスープ
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 さつまいのスープ ¥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
辛くないカレー
¥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