

# LUNCH MENU



●パワーサラダ● ダブルドリンク 又はタンブラービール、  
ライス、ミニソフト付き

**ローストビーフ&ハンバーグ ￥1,300**

自家製ローストビーフ、手ごねハンバーグはデミグラスソース味。  
生野菜とノンフライポテト、ボリューム満点の看板メニューです。

**鶏ハム ￥1,000**

しっとりジューシーな鶏ハムは、今話題の胸肉を使っています。  
生野菜たっぷり、ノンフライポテトでよりヘルシーに。



●プレート● ダブルドリンク 又はタンブラービール、  
ライス、ミニソフト付き

**ハンバーグ ￥900**

オリジナルレシピの手ごねハンバーグは、デミグラスソース味。  
生野菜とノンフライポテト入りで、お子さまにも人気です。

**ダブルハンバーグ ￥1,000**

ハンバーグは、120g×2個のボリューム。ソースはデミグラス、  
おろしポン酢の2つの味が楽しめます。生野菜、ノンフライポテトも。

**ハンバーグ&ソーセージ ￥1,000**

手ごねハンバーグは、デミグラスソース味。  
築地直送、もち豚を使った味わい深いソーセージはファンも多く、  
女性に人気のメニューです。生野菜、ノンフライポテト入り。



**鮭のムニエル ￥1,000**

北海道のよつ葉バターをからめて焼きあげたムニエル。  
生野菜、ノンフライポテト入りです。



●ボウル(丼)● ダブルドリンク 又はタンブラービール付き  
(※ミニソフトは+150円)

**大豆肉のガパオボウル ￥800**

タイの定番料理、ガパオの意味は「タイバジルの肉炒めご飯」。  
カフェでは大豆肉と目玉焼き・野菜でちょっぴりピリ辛仕上げ。

**ロコモコボウル ￥800**

ハンバーグ、目玉焼き、サラダの定番トッピングに加えてラタトゥイユ  
(野菜のトマト煮込み)がのっているのがカフェオリジナル。



**ローストビーフボウル ￥1,000**

カフェ自家製のローストビーフがのった一品です。  
お肉好きの方にオススメ。

