

Fresh salad lunch

サラダランチ

ソラミーレサラダ バケット・スープ添え

1,680 (税込1,848)

店舗の名を冠する茨城県産野菜をふんだんに使用したサラダ

追加のバケット (2種)

350 (税込385)

追加のバケット盛り合わせ (4種)

600 (税込660)

スープは以下からお選びください

- ・コーンスープ
- ・オニオンスープ
- ・4種の野菜とカニのビスク
- ・クラムチャウダー
- ・季節のスープ



Pasta

パスタ

ポルチーニと香る7種のきのこクリーム パスタ

ポルチーニときのこ7種をふんだんに使用したク
リームパスタ

1,680税込1,848



レンコンとラグービアンコのパスタ トマトを使わず、茨城県産のレンコンをふんだん に使用した白いミートソース

1,580(税込1,738)



サーモンとほうれん草のレモンクリー ムパスタ

レモン風味の強いクリームソースで仕上げました

1,780税込1,958



- ・コーンスープ + 175 (税込)
- ・4種の野菜とカニのビスク + 220 (税込)
- ・季節のスープ + ask
- ・オニオンスープ + 175 (税込)
- ・クラムチャウダー + 220 (税込)

※当店のパスタは全て生パスタを使用しています。

※パスタにはミニサラダが付きます

Pasta

パスタ

蓮根と茄子のアラビアータ

辛さは控えめですが、濃厚なトマトソースで仕上げました

1,480(税込1,628)



鶏肉と7種類のきのこトマトクリーム パスタ

炭火で焼いた鶏肉と7種類のきのこの旨味を濃厚な
トマトソースに閉じ込めました

1,780(税込1,958)



気まぐれのパスタ

スタッフまでお尋ねください

ask

- ・ コーンスープ + 175 (税込)
- ・ オニオンスープ + 175 (税込)
- ・ 4種の野菜とカニのビスク + 220 (税込)
- ・ クラムチャウダー + 220 (税込)
- ・ 季節のスープ + ask

※当店のパスタは全て生パスタを使用しています。

※パスタにはミニサラダが付きます

Risotto

リゾット

ポルチーニ香る7種のきのこクリーム リゾット

ポルチーニときのこ7種をふんだんに使用したク
リームリゾットです

1,690(税込1,859)



レンコンとラグービアンコのリゾット

トマトを使わず、茨城県産のレンコンをふんだん
に使用した白いミートソースです

1,590(税込1,749)



- ・ コーンスープ + 175 (税込)
- ・ 4種の野菜とカニのビスク + 220 (税込)
- ・ 季節のスープ + ask

※リゾットにはミニサラダが付きます

- ・ オニオンスープ + 175 (税込)
- ・ クラムチャウダー + 220 (税込)

Risotto

リゾット

鶏肉と7種のきのこのこのリゾット

炭火で焼いた鶏肉と7種のきのこの旨味が詰まったリゾットです

1,790(税込1,969)



トマトとエビのリゾット

銚田市産トマトをふんだんに使用したリゾット
暑い夏にぴったりの味わいです

1,690(税込1,859)



- ・コーンスープ + 175 (税込)
- ・4種の野菜とカニのビスク + 220 (税込)
- ・季節のスープ + ask

※リゾットにはミニサラダが付きます

- ・オニオンスープ + 175 (税込)
- ・クラムチャウダー + 220 (税込)

Dessert

デザート

まるごと焼き芋 バニラアイスを添えて

茨城県産の紅はるかを使用。まずは温かい焼き芋をそのままご堪能ください

バニラアイスは溶かしながら焼き芋と一緒に召し上がりください

780 (税込858)



冷やし焼き芋シェイク

自然な甘みと優しい食感が特徴の冷やし焼き芋を飲みやすいシェイクに

680 (税込748)



冷やし焼き芋

茨城県産の紅はるかを使用。茨城の自然な甘みと優しい食感をどうぞご堪能ください

580 (税込638)

季節のシェイク

スタッフまでお尋ねください

ask

Sweets

スイーツ

フォンダンショコラ

甘さと苦みを程よく感じられるカカオ55%のブラックチョコレートを使用

680 (税込748)

バニラアイスのせ

880 (税込968)



モンブラン

モンブランクリームは、くちどけが滑らかになるように何度も試作した一品です

750 (税込825)



限定のスイーツ

スタッフまでお尋ねください

ask

アイス各種

バニラアイス

450 (税込495)

マスカルポーネ / 北海道メロン

470 (税込517)

Cafe

コーヒー

ブレンドコーヒー (hot)

レッドクレープのような香り、チェリーのような酸味と甘さ、パイナップルのような甘さとまろやかな口あたりを活かした味わいに仕上げたブレンド

650 (税込715)

AROMA	香り	弱	☆☆★☆☆	強	ACIDITY	酸味	弱	☆☆★☆☆	強
BITTERNESS	苦み	弱	☆☆★☆☆	強	BODY	コク	弱	☆☆★☆☆	強

シングルオリジンコーヒー (hot)

シングルオリジンの内容は別紙をご覧ください 数量限定

750 (税込825)

コールドブリュー コーヒー

芳ばしい香りとしっかりした苦みと甘さのバランス、濃厚なコクを活かした味わいが特徴の水出しコーヒー

700 (税込770)

AROMA	香り	弱	☆☆☆★☆☆	強	ACIDITY	酸味	弱	★☆☆☆☆	強
BITTERNESS	苦み	弱	☆☆☆★☆☆	強	BODY	コク	弱	☆☆☆★☆☆	強

エスプレッソ

ブレンド豆での抽出 ※シングルオリジンでの抽出は + 110円

450 (税込495)

カフェラテ (hot/ice)

ブレンド豆での抽出 ※シングルオリジンでの抽出は + 110円

700 (税込770)

アフォガート

イタリア語で“溺れる”を意味するアフォガート

濃厚なバニラアイスに熱いエスプレッソをかけてお召し上がりください

ブレンド豆での抽出 ※シングルオリジンでの抽出は + 110円

800 (税込880)

Craft tea

和紅茶

和紅茶のアールグレイ (hot)

日本ではじめて渡米した茨城県産の茶葉（猿島茶）を使用した和紅茶
やさしい香りのアールグレイをスイーツと共に、是非ストレートでお楽しみください

800 (税込880)

季節の和紅茶 (hot)

日本ではじめて渡米した茨城県産の茶葉（猿島茶）を使用した和紅茶
移ろいゆく季節に合わせた和紅茶をお楽しみください

800 (税込880)

和紅茶のアイ스티ー

日本ではじめて渡米した茨城県産の茶葉（猿島茶）を使用した和紅茶

700 (税込770)

※和紅茶のアールグレイと季節の和紅茶はポットでご用意します

Soft drink

ソフトドリンク

いちごシェイク

680 (税込748)

オレンジジュース

450 (税込495)

リンゴジュース

450 (税込495)

コカ・コーラ

450 (税込495)

ジンジャーエール

450 (税込495)

ココア・チャイ (hot/ice)

600 (税込660)

有機栽培アイ스티ー

700 (税込770)

Alcoholic

アルコール

-beer-

〈生〉アサヒ SUPER “DRY”

〈瓶〉アサヒ SUPER “DRY” / アサヒ生ビール 通称 マルエフ

各750 (税込)

-Sour-

レモン/グレープフルーツ/シークァーサー

各650 (税込)

-Whiskey-

ハイボール 〈BLACK NIKKA CLEAR〉

600 (税込)

Dewar's

650 (税込)

Maker's Mark

850 (税込)

知多

900 (税込)

-Plum Wine-

百年梅酒 (明利酒造) 〈赤・青・緑〉

700 (税込)

百年梅酒 (明利酒造) 〈premium〉

900 (税込)

木内梅酒 (木内酒造)

700 (税込)

Alcoholic

アルコール

-Cocktail-

カシスソーダ・カシスオレンジ・カシスウーロン /
ファジーネーブル・レゲエパンチ /
ジントニック・ジンバック・オレンジブロッサム /
スクリュードライバー・モスコミュール

各700 (税込)

-Non Alcoholic-

ノンアルコールビール
シャルドネスパークリング
カシスオレンジテイスト

各600 (税込)

-Non Alcoholic Wine-

Vine Free Sparkling <白・bottle/500ml>

G7広島サミットにて振舞われた一品

2,530 (税込)

Vine Free Sparkling <赤・bottle/500ml>

2,530 (税込)

Vine Free <赤・白・bottle/300ml>

1,210 (税込)