

# SEASONAL

spring



春感じる芽キャベツとアスパラに  
桜海老を合わせました。  
あさりの旨味たっぷり、  
にんにくとオリーブオイル香る  
春のパスタをお楽しみください。



## SPRING PASTA

AGLIO OLIO with CLAMS and SEASONAL VEGETABLES

あさりと春野菜のアーリオ・オーリオ

1,880 (1,709)

UP SIZED  
NOODLES

MORE PASTA 135g  
ラージサイズ【パスタ:135g】  
+250 (227)



桜のアイス、桜あん、  
桜の花びら舞うゼリー。  
抹茶とフレッシュ苺と一緒に、  
春爛漫のパフェをお楽しみください。



## SPRING PARFAIT



黒みつ添え

MATCHA and SAKURA PARFAIT with SAKURA ICE CREAM and STRAWBERRY

抹茶と桜アイスのパフェ

1,280 (1,164)





# RICE PLATE

RICE LARGE SIZE

ラージサイズ [ライス:300g]

+250 (227)



PLATE to FRIED SPICY CHICKEN and FRESH VEGETABLES, TURMERIC RICE

スパイシーチキンとフレッシュ野菜のプレート

1,780 (1,618)

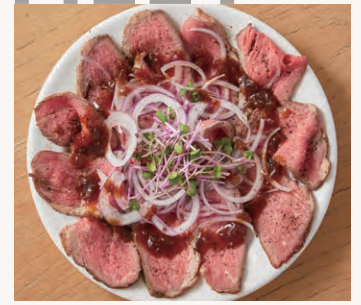


PLATE to GRILLED PORK and FRESH VEGETABLES, TURMERIC RICE

ハーブ三元豚とフレッシュ野菜のプレート

1,880 (1,709)

# MEET



BROILED ROAST BEEF CARPACCIO STYLE with SHARIAPIN SAUCE

炙りローストビーフのカルパッチョ  
シャリアピンソース

レギュラー 120g 1,980 (1,800)

ハーフ 60g 1,080 (982)



SOY

PLATE to SOYBEAN-MEAT SPICY KEEMA CURRY with FRESH VEGETABLES

大豆ミートのスパイシーキーマカレーとフレッシュ野菜プレート

1,880 (1,709)

お肉を使用しないカレーです。

大豆ミートと9種類のスパイスで仕上げました。



限定20食

PLATE to STEWED BEEF and FRESH VEGETABLES, TURMERIC RICE

ビーフシチューとフレッシュ野菜のプレート

2,480 (2,255)



PLATE to BEEF CUTLET and FRESH VEGETABLE, TURMERIC RICE

牛カツとフレッシュ野菜のプレート

2,280 (2,073)

# PASTA PASTA PASTA

NOODLE LARGE SIZE

ラージサイズ [パスタ:135g]

+250 (227)



SEASONAL

AGLIO OLIO with CLAMS AND SEASONAL VEGETABLES

あさりと春野菜のアーリオ・オーリオ

1,880 (1,709)



PASTA MENTAICO CREAM SAUCE with GREEN SHISO and VEGETABLE

大葉と青野菜の明太子クリームソース

1,780 (1,618)



BOLOGNESE with ROASTED EGGPLANT and FRIED BURDOCK

焼き茄子とフライドごぼうのボロネーゼ

1,880 (1,709)



CARBONARA w. HOT SPRING EGG, SALMON, PUMPKIN and MUSHROOMS

サーモンとかぼちゃとたっぷりきのこのカルボナーラ  
温泉玉子のせ

1,880 (1,709)

# LASAGNA



PLATE to LASAGNA, MINCED MEAT, POTATO and CHEESE with FRESH VEGETABLES

挽き肉とじゃがいものチーズラザニア

1,780 (1,618)

# SALAD



SMOKED SALMON, TOMATOES and FRUITS SALAD with HOMEMADE CARROT DRESSING

スモークサーモンと果実のサラダ

1,380 (1,255)

自家製人参ドレッシング

# SMALL DISH



ROSEMARY FOCACCIA

ローズマリー香る  
フォカッチャ

380 (345)



TURMERIC RICE

ターメリックライス

380 (345)



CARROT POTAGE SOUP

国産人参の  
ポタージュスープ

380 (345)



FRIED POTATO

ポテトフライ

780 (709)



FRIED POTATO w. SOUR DIP

サワーディップ  
ポテトフライ

880 (800)



SPICY CHICKEN & POTATO

スパイシーチキン  
バスケット

980 (891)



FRESH GREEN SALAD with HOMEMADE CARROT DRESSING

フレッシュグリーンサラダ

1,280 (1,164)

自家製人参ドレッシング

( )内の価格は税抜き表記です。当店で使用しているお米はすべて国産米です。季節や仕入れの状況により、内容が写真と変更となる場合がございます。写真はイメージです。  
All prices in parentheses excluding tax. All pictures are images of the menu. All the rice used in our restaurant is domestic rice. Part of the menu may change depending on the season and availability.



chano-ma

おすすめ!  
温玉のせ



SOFT  
BOILED  
EGG

### デミグラスハンバーグと フレッシュ野菜のプレート 温玉のせ

1,980 (1,800)

SPECIAL PLATE



### デミグラスハンバーグと フレッシュ野菜のプレート

1,880 (1,709)

UP!  
ごはん  
ラージサイズ  
【ライス:300g】  
+250 (227)

SET

- デミソース ハンバーグ
- ターメリックライス
- フレッシュグリーンサラダ
- 赤キャベツのマリネ
- 温玉はお好みで。

濃厚デミソースハンバーグと  
食欲誘うターメリックライスのプレートです。  
サラダもついてボリューム満点!

chano-ma

PLATE of HAMBURGER STEAK with DEMI-GLACE SAUCE  
FRESH GREEN SALAD and SOFT BOILED EGG

special  
HAMBURGER STEAK PLATE



# BUTTER MILK CAKE



BUTTER MILK CAKE with ROASTED BANANA and CHOCOLATE SAUCE

焼きたてのバターミルクケーキ  
ローストバナナとチョコレートソースがけ

1,680 (1,527)



BUTTER MILK CAKE with STRAWBERRIES and WHIP CREAM

焼きたてのバターミルクケーキ  
たっぷりストロベリーのせ

1,780 (1,618)



BUTTER MILK CAKE, MATCHA ICE CREAM and RED BEANS  
with BLACK SUGAR SAUCE

焼きたてのバターミルクケーキ  
抹茶アイスと小豆 黒みつソース

1,680 (1,527)



BUTTER MILK CAKE with WHIP CREAM and FRUITS

焼きたてのバターミルクケーキ  
たっぷりクリームとフルーツミックス

1,880 (1,709)

## TIRAMISU



TIRAMISU COFFEE JELLY

ティラミスコーヒーゼリー

880 (800)

## CHEESE CAKE



RICH CHEESECAKE and SEASONAL FRUITS

濃厚チーズケーキと季節の果実

880 (800)

## SWEET POTATO



SALT-GRILLED SWEET POTATO and RICH MILK ICE CREAM

塩焼き芋と濃厚ミルクアイス

980 (891)

## ICE CREAM

RICH MILK ICE CREAM  
with MAPLE SYRUP

濃厚ミルクアイス  
メープルシロップがけ

680 (618)



MATCHA ICE CREAM  
with BLACK SUGAR SAUCE

濃い抹茶アイス  
黒みつソースがけ

680 (618)



SEASONAL ICE CREAM  
季節のアイス

680 (618)



写真はイメージです。

( )内の価格は税抜きです。写真はイメージです。  
季節や仕入れの状況により、内容が写真と変更となる  
場合がございます。

All prices in parentheses excluding tax. All pictures are  
images of the menu. Part of the menu may change depending  
on the season and availability.

## BEER

KIRIN ICHIBAN SHIBORI [DRAFT]	
KIRIN 一番搾り(生)	780 (709)
HEINEKEN [DRAFT]	
ハイネケン(生)	880 (800)
KIRIN ZEROICHI [NON-ALCOHOL BEER]	
KIRIN 零ICHI (ノンアル)	700 (636)

## HIGH-BALL

WHISKY and SODA	
ハイボール	800 (727)
YOICHI WHISKY and SODA	
日本のハイボール [余市]	990 (900)

## FRUIT WINE

ROUGHLY SMASHED PEACH LIQUEUR	
あらごし桃酒	780 (709)
ROUGHLY SMASHED MANDARIN ORANGE LIQUEUR	
あらごしみかん酒	780 (709)

## STANDARD COCKTAIL

BASE : GIN / LAMB / VODKA / CASSIS / PEACH	each 880 (800)
ベース:ジン/ラム/ウォッカ/カシス/ペシェ	

## ORIGINAL COCKTAIL

FRUIT PUNCH and SODA COCKTAIL	
カクテルフルーツポンチ	1,150 (1,045)
FRUIT SANGRIA	
フルーツいっぱいサングリア	1,050 (955)
HOMEMADE LEMON SOUR	
自家製レモンサワー	900 (818)
HOMEMADE LEMON BEER	
自家製レモンビア	900 (818)
HOMEMADE SPICY MOSCOW MULE	
自家製スパイシーモスコミュール	900 (818)

## JAPANESE GIN

JAPANESE GIN and TONIC [GREEN TEA]	
日本のジントニック [前茶]	850 (773)
JAPANESE GIN and TONIC [HOJICHA]	
日本のジントニック [ほうじ茶]	850 (773)
JAPANESE GIN and TONIC [GENMAI CHA]	
日本のジントニック [玄米茶]	850 (773)

## WINE RED

by the GLASS / PALA JIMENEZ - CABERNET SAUVIGNON [ORGANIC]	
グラス/パラ・ヒメネス - カベルネ・ソーヴィニヨン [オーガニック]	750 (682) 
BOTTLE / STRATUM - PINOT NOIR	
ボトル/ストラタム - ピノノワール	6,800 (6,182)
JAPANESE WINE BOTTLE / TAKAHATA CLASSIC - MUSCAT BAILEY A	
日本のワイン 高島クラシック マスカット・ベリー-A	7,800 (7,091)

## WHITE

by the GLASS / PALA JIMENEZ - CHARDONNAY [ORGANIC]	
グラス/パラ・ヒメネス シャルドネ [オーガニック]	750 (682) 
BOTTLE / STRATUM - SAUVIGNON BLANC	
ボトル/ストラタム ソーヴィニヨン・ブラン	6,800 (6,182)
JAPANESE WINE BOTTLE / TAKAHATA CLASSIC - KAMIWADA PINOT BLANC	
ボトル/日本のワイン 高島クラシック 上和田 ピノ・ブラン	7,800 (7,091)

## SPARKLING

by the GLASS / DE BORTOLI DB CLASSIC	
グラス/デ・ボルトリ・DB・クラシック	750 (682) 
by the GLASS / SANGRIA SPARKLING WINE	
グラス/サングリア スパークリング	880 (800) 
BOTTLE / JAPANESE SPARKLING WINE - KOBO NO AWA - KOSHU BRUT	
ボトル/日本のスパークリングワイン 酵母の泡 甲州 ブリュット	6,500 (5,909)

## CHAMPAGNE

MOËT & CHANDON	
モエ・エ・シャンドン	10,560 (9,600)

## CAFE

## SINGLE ORIGIN COFFEE

シングルオリジン珈琲 680 (618)

## ICED COFFEE

アイス珈琲 680 (618)

## CAFE LATTE

カフェラテ★ 750 (682)

## ICED CAFE LATTE

アイスカフェラテ★ 750 (682)

## CAFE MOCHA

カフェモカ★ 850 (773)

## ICED CAFE MOCHA

アイスカフェモカ★ 850 (773)

★オーツミルクに変更 +150 (136)

● シングルオリジン珈琲とは。

産地や品種を混ぜない、厳選した単一豆を使用しています。果実味あふれる、すっきりとした飲みやすい味わいです。

## TEA HOT / ICED

## EARL GREY

アールグレイ 700 (636)

## PEACH TEA

ピーチティー 700 (636)

## ROOIBOS TEA

ルイボスティー 700 (636)

## CREAMY ROYAL MILK TEA

クリーミーロイヤルミルクティー 850 (773)

## HERB TEA

## SPEARMINT

スペアミント 800 (727)

## HIBISCUS and ROSEHIP

ハイビスカス&amp;ローズヒップ 800 (727)

## GERMAN CHAMOMILE

ジャーマンカモミール 800 (727)

## JAPANESE TEA

## MATCHA and OAT MILK LATTE

抹茶オーツミルクラテ 800 (709)

## HOJICHA and OAT MILK LATTE

ほうじ茶オーツミルクラテ 800 (709)

## HOJICHA and GINGER

しょうがほうじ茶 780 (636)

京都 宇治の老舗「藤井茶園」の宇治茶を使用。お茶の個性を引き出し、素材とのコンビネーションを楽しめる組み合わせ。



## SODA

## HOMEMADE LEMON SQUASH

自家製レモンスカッシュ 900 (818)

## HOMEMADE GINGER ALE

自家製ジンジャーエール 900 (818)

## FRUIT PUNCH and CIDER

フルーツポンチサイダー 1,050 (955)

## PERRIER

ペリエ 780 (709)



フルーツポンチサイダー



自家製レモンスカッシュ

## FLOAT

## CLASSIC MELON SODA FLOAT

クリームソーダ クラシックメロン 950 (864)

## MATCHA and MILK FLOAT

抹茶ミルクフロート 990 (900)

## HOJICHA and MILK FLOAT

ほうじ茶ミルクフロート 990 (900)

## ROYAL MILK TEA FLOAT

ロイヤルミルクティーフロート 1,100 (1,000)