AtoZcafe 【OPEN-15:30】

# LUNCH SET MENU ALL ¥1,500-



**MAIN DISH**
下記よりメインディッシュを
1つお選びください。

＋

**SIDE DISH**
季節のデリ4種盛り
詳しくはスタッフまで。

＋

**RICE & SOUP**
雑穀米と
生姜の白いスープ
（＋250円でおかわり可能）

＋

**DRINK BAR**
専用カップをお渡しします。
同じカップで
おかわりも自由。

**雑穀米** Multi-Grain rice
国産の黒米・玄米・白米をブレンドして炊き上げたご飯。
プチプチとした食感をお楽しみいただけます。

**生姜の白いスープ** Chicken soup with Ginger
鶏だしのコクと生姜の風味が効いた白いスープ。
ほっと温まるやさしい味わいです。

---



### 01.豚肉と彩り野菜のチャプチェ
Japchae with Pork and Vegetables
豚肉と春雨、彩り野菜を甘辛く仕上げました。
ごま油や生姜、にんにくが香る食欲そそる一品です。



### 02.デミグラスソースのハンバーグ
Hamburg Steak with Demi-Glace Sauce
コク深いデミグラスソースにトマトの酸味をプラス。
洋食の定番ハンバーグです。



### 03.チキン南蛮 タルタルソースがけ
Chicken Nanban with Tartar Sauce
香ばしく揚げた鶏むね肉に、甘酸っぱい
南蛮ソースとタルタルソースをたっぷりと。



### 04.茄子と鶏肉のグリーンカレー
Green Curry with Chicken and Eggplant
ココナッツミルクのまろやかなコクと、スパイシーな風味。
鶏もも肉と茄子やタケノコなど、彩り野菜を合わせました。



### 05.ずわいがにのクリームコロッケ バジルトマトソース
Snow Crab Cream Croquette with Basil Tomato Sauce
外はサクサク、中はトロっとした
ずわいがにのクリームコロッケ。
バジル香るトマトソースでどうぞ。



### 06.鯖の竜田揚げと季節の蒸し野菜
Deep-Fried Mackerel with Steamed Vegetables
香ばしい鯖の竜田揚げと、季節の彩り豊かな蒸し野菜を
ひと皿に。青じそドレッシングでさっぱりと。

---

※税込みの価格を表示しております。
※食物アレルギーがご心配の方は、スタッフにお申し出ください。

# FOOD MENU

A to Z cafe

## COLD DISH

purple cabbage and carrot rape 591(650)
紫キャベツとにんじんのラペ

raw ham 591(650)
生ハム

5article salad 991(1090)
5品目サラダ

caesar salad,cheese and soft-boiled egg 991(1090)
たっぷりチーズと半熟卵のシーザーサラダ



## HOTDISH

herb french-fried potato 691(760)
ハーブポテトフライ

sweetchili sauce french-fried potato 691(760)
スイートチリポテトフライ サワークリーム添え

parmesan cheese french-fried potato 691(760)
パルミジャーノチーズポテトフライ

shrimp and mushroom ajillo 891(980)
海老とマッシュルームのアヒージョ
～バゲット４枚付き～

mozzarella cheese and tomato ajillo 891(980)
モッツァレラチーズとトマトのアヒージョ
～バゲット４枚付き～

Japchae with Pork and Vegetables 791(870)
豚肉と彩り野菜のチャプチェ

Hamburg Steak with Demi-Glace Sauce 791(870)
デミグラスソースのハンバーグ

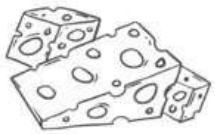
Chicken Nanban with Tartar Sauce 791(870)
チキン南蛮のタルタルソースがけ

Green Curry with Chicken and Eggplant 791(870)
茄子と鶏肉のグリーンカレー

Snow crab cream croquette with Basil Tomato Sauce 791(870)
ずわいがにのクリームコロッケ　バジルトマトソース

■＋250円(税込)で雑穀米を追加できます。

※(　)内に税込の価格を表示しております
当店のお米は国産米を使用しております



## CHEESE

mashed potatoes with mozzarella cheese 591(650)
モッツァレラチーズを使ったのびるマッシュポテト

grilled mashed potatoes & minced meat with cheese 791(870)
マッシュポテトと挽肉のミートソースチーズ焼き

omelet with rich cheese 691(760)
濃厚チーズのふわふわオムレツ
※焼き上がりまでに20分程お時間をいただいております。

■＋250円(税込)でバゲット４枚を追加できます。

## A CLOSE

spaghetti with meat sauce &soft-boiled eggs
半熟卵のミートソースパスタ 1191(1310)

aglio e olio with shrimp & broccoli
海老とブロッコリーのペペロンチーノ 1191(1310)

mentaiko cream pasta with mozzarella 1191(1310)
モッツァレラチーズと明太子のクリームパスタ

demi-glace sauce omelet rice 1191(1310)
デミグラスソースのオムライス



## DESSERT

glass -seasonal cake
グラス 季節のケーキ 819(900)

glass - tiramisu and coffee jelly
グラス ティラミス 791(870)

glass - milk pudding with raspberry sause
ミルクプリン～ラズベリーソース添え～ 710(780)

fondant chocolat & ice cream 791(870)
フォンダンショコラとバニラアイス

cheese cake 691(760)
チーズケーキ

creme brulee 691(760)
クレームブリュレ

lemon cake 691(760)
瀬戸内産レモンケイク

※詳しくは別紙をご参照ください。

