

FOOD

その他アレルギーに関してはスタッフまでお問い合わせください。

※メニュー内容は季節やその日の仕入れ状況により変更する場合がございます。
※当店のお米は、全て国産を使用しております。 ※画像は全てイメージです。

VEGETABLE Plate

ドリンクバー付 / ¥1,100 単品 / ¥880

選べるドレッシング2種

- ごまドレッシング 《特定原材料》ごま Sesame / Sesame Dressing
- チーズドレッシング 《特定原材料》カシューナッツ Cashew Nut / 乳 Milk / Cheese Dressing



野菜
Vegetable



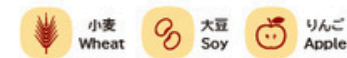
肉
Meat



魚
Fish

蓮根はさみ揚げのベジタブル串

旬の野菜を一本ずつ串に刺し、カラッと揚げ、大阪生まれの甘しょっぱい「なにわの串カツソース」にくぐらせた、後を引くおいしさの一品



豚肉と牛蒡の生姜煮込み 新生醤油仕立て

大阪の新生醤油でじっくり炊き上げ、豚の旨みと牛蒡の香り、生姜の爽やかさが溶け合うさっぱりとした煮込み料理



鯖の竜田揚げ ~ピリ辛~白富士味噌ソース

コクと甘みのある大阪・白富士味噌で仕立てた少しピリ辛な中華風ソースを、香ばしい鯖の竜田揚げに合わせた食欲そそる一品



1日限定
5食

松茂町産の食材を使っています！ 松茂 MIX CURRY

¥800

松茂町産の蓮根やなると金時など地元食材を使用した、ココナッツミルクのスパイス混ぜカレー。「スパイスたまご」とさつまいもチップスをトッピングしました。松茂町で育まれた食材を少しずつ混ぜ合わせながら、変化する味わいをお楽しみください。

《特定原材料》小麦 Wheat / 大豆 Soy / 乳 Milk / 卵 Eggs

SIDE & KIDS

- ・お子様カレー 《特定原材料》小麦 / 乳 / 大豆 / 牛 / 豚 / 鶏 ドリンク付 / ¥800
- ・フライドポテト 《特定原材料》小麦 Wheat ¥400

DESSERT



八芳園パティシエ監修！

ガトーショコラ

¥550



八芳園パティシエ監修！

ブルーベリーのクランブルタルト

¥550



徳島県産
鳴門金時
ソース

小松島西高校とコラボ！

小松島西高校の「雪花菜アイス」ブラウニー添え

¥600



イベント限定

大阪ミックスジュースをイメージ

フルーツミックスソフト

¥500



DRINK

- ・ドリンクバー単品 ¥440(税込)
 - ・キッズドリンクバー単品 ¥330(税込)
- ※未就学児のお子様を対象です

- コーヒー ● カフェラテ ● エスプレッソ
- カプチーノ ● 上勝阿波晩茶
- ぶどうジュース ● りんごジュース

イベント限定ドリンク



パイナップルスムージー

¥500

パイナップルの甘酸っぱさがぎゅっと詰まった、ひんやり爽快スムージー！お子さまにも飲みやすく、暑い日のリフレッシュにおすすめです。