

# お食事

表示価格は税抜です

◎ランチタイム 11:30~L.O.15:00

## 月替わり膳

¥ 1,200

料理 5品 + 漬物 + 御飯 + 味噌汁

肉料理が含まれますので  
苦手な方はお申し付けください

## 皆瀬牛のマッサマンカレー 小鉢付 ¥ 1,200

皆瀬牛のすね肉をほろほろに煮込み、自家製マッサマンペーストと石孫本店の醤油で仕上げたピリ辛カレー。

## キーマカレー 焼きキーマカレー

小鉢付 ¥ 980

小鉢付 ¥ 1,200

平鹿産豚肉（シルクポーク）のマイルドなカレー。卵黄を混ぜてお召し上がりください。通常のキーマカレーにチーズをたっぷりのせてオーブンで焼き上げた焼きキーマカレーもご用意。

## 野菜のドリア 小鉢付 ¥ 1,200

米粉のホワイトソースとたっぷり野菜のヘルシーなドリア。

## option ランチセット お食事をご注文の方のためのお得なセット

栗駒フーズの低温殺菌牛乳を使用した牛乳プリンとお飲み物のセットです

牛乳プリンのソースとお飲み物をお選び下さい

《ソースの種類》 ほうじ茶 コーヒー アイスコーヒー

・自家製黒みつソース＆きなこ添え …… ¥300 ¥350 ¥450  
・抹茶＆北海道産あずき添え …… ¥400 ¥450 ¥550

## 冷たいお飲み物

アイスコーヒー …… ¥550

アイスカフェオレ …… ¥600

- caffegita カフェオレベース × 栗駒高原牛乳

ほうじ茶 …… ¥500

緑茶 …… ¥500

さくら紅茶 …… ¥500

- 熊本県 櫻野園製造 国産有機茶葉使用

自家製ジンジャーエール …… ¥500

- 国産生姜 × 国産レモン仕込み

自家製レモンスカッシュ …… ¥500

- 国産レモン仕込み

増田のりんごジュース …… ¥400

コーヒーフロート …… ¥650

あずきソーダ …… ¥400

あずきソーダフロート …… ¥500

## 温かいお飲み物

ももとせブレンドコーヒー

・ レギュラーサイズ …… ¥450

・ ゆっくりサイズ …… ¥650

・ コーヒーテイクアウト …… ¥450

カフェオレ …… ¥600

- caffegita カフェオレベース × 栗駒高原牛乳

きなこラテ …… ¥580

- かどや食品 小豆鹿子使用

ホットチョコ …… ¥580

- ベルギー産ハイカカオ(70%)のチョコレート使用

抹茶 …… ¥450

抹茶ミルク …… ¥550

## アルコール

ハートランドビール …… ¥600

ほうじ茶 …… ¥400

緑茶 …… ¥400

さくら紅茶 …… ¥400

- 熊本県 櫻野園製造 国産有機茶葉使用

生姜紅茶 …… ¥450

黒糖生姜 …… ¥450

増田のホットりんごジュース ¥400

- シナモン クローブ カルダモン入り

自家製はちみつレモン …… ¥450

自家製ホットジンジャー …… ¥450

自家製ホットゆず …… ¥450

## その他のデザート

チョコバナナパウンドケーキ …… ¥600

- 秋田産菜種100%の一番搾り菜種油、有機チョコレート使用

抹茶の米粉パウンドケーキ …… ¥650

栗駒フーズのソフトクリーム

・ プレーン …… ¥380

・ 黒みつ＆きなこ添え …… ¥420

・ 抹茶ソース添え …… ¥420

・ みそたまりキャラメル - 石孫本店みそたまり使用 ¥450

## パフェ ソフトミックス、ジェラートは栗駒フーズ製

いちごソースのパフェ …… ¥960

あずきパフェ …… ¥960

珈琲パフェ …… ¥960

抹茶パフェ …… ¥1,100

バナナとラムレーズンのパフェ …… ¥1,100

## ジェラート

栗駒フーズのミルクジェラート

・ 自家製黒みつソース & きなこ添え …… ¥500

・ 羽後町産いちごのソース添え …… ¥500

栗駒フーズのヨーグルトジェラート

・ 旬のリレーソース添え …… ¥500

- 横手フルラボによる地元素材の特製ソースがけ

## 温かいデザート

おしるこ～緑茶と漬物付き～(こしあん/つぶあん) ¥680

- 北海道産小豆と長里福連堂のお餅を使用

デザートをご注文の方のためのお得なドリンクセット

コーヒー・紅茶・ほうじ茶・緑茶 ホット プラス ¥300 / アイス プラス ¥400