



やまゆりポークのヒレカツカレー

1760円 / 4切れ

1320円 / 2切れ

柔らかいヒレ肉を米油で揚げたトンカツがのったカレー。惣菜サラダ付。



やまゆりポークのロースカツカレー

1650円

甘い脂身と旨味の有る赤身が特徴のロース肉を米油で揚げたトンカツがのったカレー。惣菜サラダ付。



やまゆりポークの角煮カレー

1540円

やまゆりポークのバラ肉を使用。大きめのバラ肉は存在感もあり、旨みの有る肉質で脂身も甘味があります。惣菜サラダ付。



やまゆりポークのキーマカレー

1100円

やまゆりポークのウデ肉の挽肉を使用したスパイスカレー。ルーは小麦、卵、乳製品、化学調味料不使用。ご飯は大麦を含む。惣菜サラダ付。

エビのカレー

1270円

エビを使ったスパイスカレー。ルーは炒め油、小麦、卵、乳製品不使用。ご飯は大麦を含む雑穀。惣菜サラダ付。

キノコのカレー

1270円

4種のキノコを使ったスパイスカレー。ルーは小麦、卵、乳製品、化学調味料不使用。ご飯は大麦を含む雑穀。惣菜サラダ付。

スパイシーチキンカレー

1100円

国産鶏モモ肉を使用したスパイスカレー。ルーは小麦、卵、乳製品、化学調味料不使用。ご飯は大麦を含む。惣菜サラダ付。

◆カツカレー、角煮カレーのルーは炒め油を使わず、ベジブロスと言う野菜の出汁と油分をろ過した角煮の出汁で玉ねぎ、キャベツ、カボチャ、人参、ニンニクを煮込み、ペースト状に濾してスパイス類を加えて作っています。

◆キーマカレー、エビのカレー、キノコのカレー、チキンカレーのルーはみじん切りの玉ねぎとニンニクをベジブロスと言う野菜の出汁、無添加の野菜ジュース、トマトピューレで煮詰めてスパイス類を加えて作っています。

(注) カレー大盛は+220円。カレーの調理時間の目安は10分程度(カツカレー除く)。総菜3種とサラダが付きます。不要な場合はお申し付けください。



豆乳ホワイトソースの海老マカロニグラタン

1210円

具材は豆乳ホワイトソース、エビ、タマネギ、キノコ、マカロニ、チーズ。惣菜サラダ付。



豆乳ホワイトソースのチキンドリア

1210円

具材は豆乳ホワイトソース、鶏モモ肉、タマネギ、キノコ、雑穀ご飯、マスタードマヨネーズ、チーズ。惣菜サラダ付。



とろ〜り卵の焼きカレードリア

1320円

雑穀ご飯入り豆乳ホワイトソースに鶏モモ肉、キノコ、カレー、温泉卵、チーズがのったカレードリア。惣菜サラダ付。



豆腐とミートソースのドリア

1320円

雑穀ご飯入り豆乳ホワイトソース、自家製ミートソース、三橋豆腐店の絹ごし豆腐、デミソース、チーズを重ねたドリア。惣菜サラダ付。

◆ドリアとグラタンに使う豆乳ホワイトソースは有機大豆を使った無調整豆乳に牛乳、国産無塩バター、小麦粉等を加えて作っています。一般的な牛乳だけで作るホワイトソースやクリームを加えて作るものに比べると重くなく、あっさりとした仕上がりになります。

◆焼きカレードリアやチキンドリアに使う鶏もも肉は国産、卵は伊勢原の坂本養鶏の生産、ミートソースのドリアのお肉は神奈川100選の銘柄豚やまゆりポーク、豆腐は近所の三橋豆腐店製造など使用する素材にもこだわっています。

(注) ドリアの調理時間の目安は15分程度。大盛不可。総菜3種とサラダが付きます。不要な場合はお申し付けください。



やまゆりポークとトマトソースのドリア

1320円

やまゆりポークと特製トマトソースを使ったドリア。雑穀ご飯入りホワイトソース、キノコ、チーズ。惣菜サラダ付。

お子様メニュー

アップルジュース、手作りミルクアイス付き



甘口キーマカレー
海老マカロニグラタン
ミートドリア
各770円

カレーのルーには小麦が含まれ、ご飯は雑穀ご飯です。ミートドリアには乳製品と小麦が含まれ、ご飯は雑穀ご飯です。エビグラタンは乳製品と小麦を含みます。お子様メニューのご注文は小学生以下のお子様に限ります。

ランチドリンクとデザート

お食事メニューをご注文のお客様向けのセット。ドリンクとデザート一品ずつお選びください。
季節の自家製ドリンクは旬の時期に仕込んだシロップ等で作る飲み物の事です。素材は梅やイチゴ、赤しそ、キウイ、ブラッドオレンジ、りんご等があります。時期により提供出来る素材は変わります。

Aセット

440円

ホットコーヒー

アイスコーヒー

和紅茶

アイス和紅茶

アップルジュース

Bセット

550円

ホットジンジャー

手作りジンジャーエール

ホットレモン

自家製レモネード

レモンスカッシュ

季節の自家製ドリンク

Cセット

660円

カフェラテ

ソイラテ

カプチーノ

チャイ

伊勢原の卵を使っています！

自家製プリン



卵不使用。乳製品のみ使用。

手作りミルクアイス



※Bセットの『季節の自家製ドリンク』は黒板をご覧ください。

Aセット、Bセット、Cセットに+220円で

デザートの自家製プリン、手作りミルクアイスを

下記のデザートいずれかに変更できます。

バイクドチーズケーキ



お豆腐のガトーショコラ



ふんわり米粉の

シフォンケーキ



ケーキセット

ケーキセットは14時以降に入店のお客様が対象。価格は消費税 10%込みとなります。

750円



エスプレッソ
コーヒー(HOT,ICE)
和紅茶(HOT,ICE)
アップルジュース

+

850円



ホットジンジャー
手作りジンジャーエール
ホットレモン
自家製レモネード
レモンスカッシュ
季節の自家製ドリンク

+

950円



カフェラテ(HOT,ICE)
カプチーノ
ソイラテ(HOT,ICE)
抹茶ラテ(HOT,ICE)
ショコラ(HOT,ICE)
胡麻ミルク(HOT,ICE)
チャイ(HOT,ICE)

+

バイクドチーズケーキ・お豆腐のガトーショコラ

手作りミルクアイス・ふんわり米粉のシフォンケーキ

気まぐれマフィン・ワーゲンバスの全粒粉クッキー・あひるちゃんクッキー



気まぐれマフィンの内容は日によって異なります(写真はブルーベリーとクリームチーズのマフィン)。季節の自家製ドリンクは旬の時期に仕込んだシロップ等で作る飲み物の事です。素材は梅やイチゴ、赤しそ、キウイ、ブラッドオレンジ、りんご等があります。時期により提供出来る素材は変わります。