

LUNCH 11:30-16:00

•お冷はセルフサービスになっております



• 本日のランチ（お肉） ————— 820 税込

• 本日のランチ（お魚） ————— 820 税込

| メイン・おかず2品・サラダ・7分づきごはん・スープ |

- ごはんの大盛り無料、少なめもお気軽にお申し付けください
- ごはんおかわり 100 税込

↑
写真は一例です
内容は黒板にて

RICE

ごはん

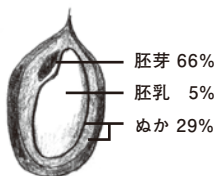
佐賀大和町西浦さんの
県認証の特別栽培米
Aランクのお米

農薬や化学肥料を使わず自然に近い農法で育ったお米です。栄養豊富な胚芽まで食べられるよう7分づきに精米。彩り豊かな赤米・黒米・緑米を混ぜて炊いています。ぜひよく噛んで召し上がってみてください。お米のじんわりとした優しい甘みがあります。

お米：西浦農園 [大和町]
古代米：種まきの会 [吉野ヶ里町]



栄養の割合



VEGETABLE

やさい

佐賀で育てられた
減農薬や無農薬の
野菜から積極的に選んでいます

同じ気候で育った旬の食材には、そこに暮らす人に必要な栄養が豊富に詰まっています。お店では生産者さんから直接届く、減農薬や無農薬で育てられた新鮮な旬の野菜を中心に献立を考えています。

木下農園 [富士町]
スローワーク大和 [大和町] など



LUNCH 11:30-16:00



スリランカカレー 840 税込

| スリランカカレー・サラダ |

10種類以上のスパイスとココナッツミルクにトマトも入った、マイルドな辛さで深みのあるチキンカレー。

●大盛り +120 税込



野菜カレー 720 税込

| カレー・サラダ |

野菜と果物のうまみが溶け込んだひき肉のカレー。お子さまにも食べられる辛さです。

●大盛り +120 税込



パニーニセット 780 税込

| パニーニ・ポテト・サラダ・ドリンク |

イタリアアウマれのホットサンド。具材は黒板にて

ドリンクは下記 [お食事のセット 180 税込] よりお選びください

●パニーニ単品 380 税込



ミニカレーセット 580 税込

| ハーフサイズのカレー・サラダ・ドリンク |

ドリンクは下記 [お食事のセット 180 税込] よりお選びください

●ミニカレー単品 360 税込

お食事のセット

ドリンク

コーヒー
嬉野紅茶
嬉野ほうじ茶
アップルジュース
オレンジジュース
グレープフルーツジュース
カルピス
野菜ジュース
ジンジャーエール

180 税込

カフェラテ
キャラメルミルク

320 税込



ミニデザート

180 税込

下記よりお選びください

- 本日のデザート
内容は黒板にて
- ソフトクリーム

お食事1食につき2つまでお付けできます。



●お食事のセットはお食事されたご本人様のみのサービスとなります。

DESSERT

●お冷はセルフサービスになっております

デザートセット

このページのお好きなデザートと、右ページのドリンクを
セットで150円引きいたします。



本日のデザート 460 税込

内容は黒板にて

見た目は素朴だけど、なるべく近くのものや
栄養のあるものをつかって、
安心して食べられるようなからだに優しい
シンプルなレシピをみんなで考えながらお店で作っています。

●ハーフサイズを2種類のせることもできます。



きまぐれ パフェ 660 税込

どんなパフェが出来るか
お楽しみ。
(写真は一例です)



サンデー

・チョコ・黒蜜きなこ 420 税込
・キャラメル

・まる工房の
フルーツソース 460 税込



まる工房さん [佐賀・鍋島] が
佐賀産の果物を使った
手作りの無添加ジャム。
素材を活かした味です。



アフォガート 520 税込

冷たいアイスに
あつあつのエスプレッソ
(濃いコーヒー)をかけて。



パン屋さんの アップル パイ 660 税込

あつあつアップルパイの上に
冷たいアイスのをせて、
キャラメルソースをかけました。

●アイスなし 500 税込

DRINK

COFFEE

コーヒー (カフェアメリカノ) [ホット・アイス]	460 税込
：おかわり 200 税込	
カプチーノ [ホット] ①	520 税込
カフェラテ [ホット・アイス] ①	520 税込
カフェモカ [ホット・アイス] ①	540 税込
キャラメルマキアート [ホット・アイス] ①	540 税込
エスプレッソ [60cc]	460 税込
コーヒーフロート	580 税込

OTHER

ミルクココア [ホット・アイス] ①	480 税込
きなこ豆乳 [ホット・アイス]	480 税込
キャラメルミルク [ホット・アイス] ①	460 税込
牛乳 [ホット・アイス] ①	400 税込
野菜ジュース	380 税込

WITH DRINK ドリンクのおともにすこし



木の実とドライフルーツ 120 税込



レジの近くに
焼き菓子やナッツ あります 220 税込

① 牛乳を豆乳に変更できます

TEA

嬉野紅茶 [ホット・アイス]	420 税込
嬉野ほうじ茶 [ホット・アイス]	420 税込
嬉野抹茶ラテ [ホット・アイス] ①	540 税込
嬉野ほうじ茶ラテ [ホット・アイス] ①	500 税込
自家製生姜シロップのチャイ [ホット・アイス] ①	550 税込
自家製生姜シロップのジンジャーティー [ホット・アイス]	480 税込



自家製生姜シロップ

生姜ときび砂糖、クローブにカルダモンを
コトコトじっくり煮込んで作る生姜シロップ。

オレンジジュース	380 税込
アップルジュース	380 税込
グレープフルーツジュース	380 税込
ジンジャーエール	380 税込
カルピス	380 税込

COFFEE

ORGANIC
オーガニック

コーヒー

生産国：エルサルバドル
生産者：エルネスト・リマ / フェルナンド・リマ
焙煎：COFFEE UNIDOS 田中裕之 (福岡県糸島市)

生産者の顔が見える一杯
ダイレクトトレードのコーヒー

田中さんは毎年産地へ足を運び、生産者と
共によりよいコーヒー豆の栽培にも取り組んで
います。私たちのカフェではそうして出来た
豆の個性を活かすため、少量ずつ中深煎りして
もらい、新鮮な状態で使用しています。
さわやかな酸味と甘みがあり、
深い味わいで、飲みやすいコーヒーです。



TEA

ORGANIC
オーガニック

茶 (紅茶 / ほうじ茶 / 抹茶)

生産国：日本 / 佐賀県 / 嬉野市
ブレンダー：松尾俊一

その土地らしさを大事に、
食事に寄り添う味

古くからお茶作りが盛んな、日本有数の
お茶所「佐賀・嬉野」。その土地らしさを
大事に、茶葉本来の味を最大限引き出す
ようなお茶作りをされています。
やさしい香りではのかに甘くすっきりとした
味わいで食事やお菓子に寄り添ってくれる
お茶です。



DESSERT PLATE



デザートプレート (ドリンク付) ——— 980 税込

お店で手作りしているデザート達をいろいろ、少しずつ楽しく1つのおさりに盛り合わせました。ちょっと贅沢な一皿です。

ドリンク

- | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> ・ コーヒー おかわり 200 税込 ・ 嬉野紅茶 ・ 嬉野ほうじ茶 ・ グレープフルーツジュース ・ オレンジジュース ・ アップルジュース | <ul style="list-style-type: none"> ・ ジンジャーエール ・ 野菜ジュース ・ カルピス <hr/> <p>+160 税込</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ カフェラテ ・ キャラメルミルク |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

OYATSU STORIES おやつのはなし

「こころ」と「からだ」がよろこぶおやつ

見た目は素朴だけど、なるべく近くのものや栄養のあるものをつかって、子どもでも安心して食べられるようなからだに優しいシンプルなレシピをみんなで考えながら作っています。



粉

薄力粉、米粉、米ぬか、はったい粉やきなこなどを栄養面や美味しさのバランスを考えて使い分けています。薄力粉は佐賀産。米粉、米ぬかは大和町の西浦さんのものを選んでます。



油

なるべく量はおさえて。風味豊かに焼きあげたいときは成分が「生乳」のみのバターを、軽めに仕上げたいときはなたね油を。薬品抽出法ではなく圧縮製法のものを選んでます。



甘み

ミネラル豊富なぎ砂糖を中心に作るものにあわせて黒糖やハチミツなど自然な甘みを使い分けています。



OYATSU MAKER

おやつを作っているひと



ロールケーキが
だいすぎです。

YUKARI



フワフワムムク、シフォン
ケーキを焼くのがすぎです。

MAIKO



作る工程の中で「まぜる」
作業がすぎです。

SAMI