

リトルビッグプレート(10品、7品)を除き、  
その他掲載メニューは5店舗共通です。

## LITTLE BIG PLATE

リトルビッグプレート(10品)

¥2,180 (税込 ¥2,398)

100本のスプーン自慢のメニューを小さなサイズで大きなプレートに詰め込みました。



※東京都現代美術館店では  
ご用意がございません。



1. グリーンサラダ
2. 海老フライと具沢山のタルタル
3. とうもろこしとさつまいものスープ
4. キャロットラペ
5. フライドポテトブラザーズ
6. オマール海老のビスクのクリームドリア
7. ライ麦パン
8. 煮込みハンバーグ デミグラスソース
9. 筍と鶏肉のリエット
10. 自家製ブランマンジェ いちごのソース

## APPETIZER 前菜



フライドポテトブラザーズ

¥680 (税込 ¥748)



鶏肉とポテトはともだち

¥740 (税込 ¥841)

オススメ  
季節のひと皿

前菜 / サラダ  
スープ

メイン  
ディッシュ

パスタ  
ライス

ハーフメニュー

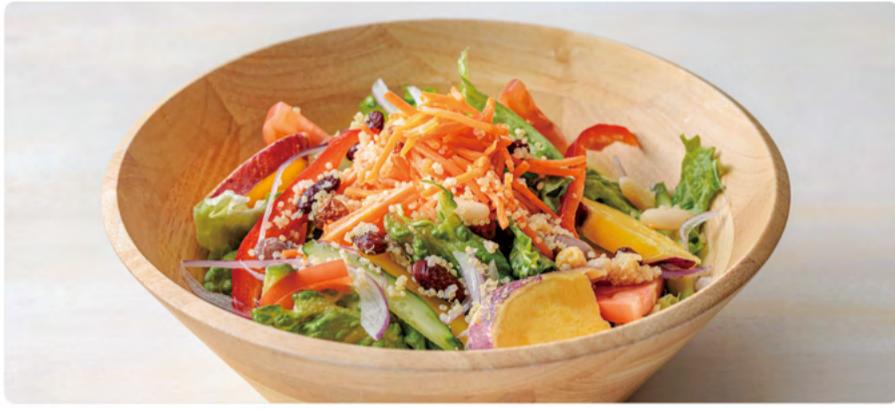
デザート

ソフト  
ドリンク

アルコール  
ドリンク

ベビー  
キッズ

## SALAD サラダ(フル3~4人前/ハーフ1~2人前)



農園野菜と穀物のサラダボウル

〈フル〉¥1,140 (税込 ¥1,254)    〈ハーフ〉¥860 (税込 ¥946)



スパイスチキンと柑橘のサラダ

〈フル〉¥1,380 (税込 ¥1,518)    〈ハーフ〉¥1,080 (税込 ¥1,188)



チーズとトマトのかくれんぼサラダ

〈フル〉¥1,580 (税込 ¥1,738)    〈ハーフ〉¥1,280 (税込 ¥1,408)



温泉卵とフライドキャロットのシーザーサラダ

〈フル〉¥1,520 (税込 ¥1,672)    〈ハーフ〉¥1,240 (税込 ¥1,364)

## SOUP スープ



オマール海老のビスク

〈フル〉 ¥630 (税込 ¥693)    〈ハーフ〉¥480 (税込 ¥528)



とうもろこしとさつま芋のスープ

〈フル〉 ¥580 (税込 ¥638)    〈ハーフ〉¥420 (税込 ¥462)



淡路島産玉ねぎのオニオングラタンスープ

¥650 (税込 ¥715)

オススメ  
季節のひと皿

前菜 / サラダ  
スープ

メイン  
ディッシュ

パスタ  
ライス

ハーフメニュー

デザート

ソフト  
ドリンク

アルコール  
ドリンク

ベビー  
キッズ

# MAIN DISH メインディッシュ



ハンバーグステーキ 特製デミグラスソース  
¥1,680 (税込 ¥1,848)



## VARIATION



¥1,920 (税込 ¥2,112)



¥1,920 (税込 ¥2,112)



¥1,920 (税込 ¥2,112)



¥2,040 (税込 ¥2,244)



特製ビーフシチュー  
¥2,080 (税込 ¥2,288)



黒毛和牛のローストビーフステーキ  
¥3,880 (税込 ¥4,268)



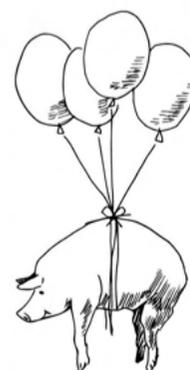
鹿児島県産白豚のポークソテーと  
季節野菜のグリル  
¥2,180 (税込 ¥2,398)



鶏もも肉とハーブのカチャトーラ  
¥1,680 (税込 ¥1,848)



大麦仕上げ  
三元豚のウィーン風カツレツ  
¥1,880 (税込 ¥2,068)



SIDE MENU サイドメニュー	ライス ¥230 (税込 ¥253)	ライ麦パン ¥320 (税込 ¥352)	こどもパン (にんじん・さつまいも) ¥320 (税込 ¥352)
	バゲット ¥230 (税込 ¥253)	ガーリックトースト ¥350 (税込 ¥385)	

# PASTA パスタ



燻製ベーコンのナポリタン

¥1,540 (税込 ¥1,694)



特製ボロネーゼと  
クリームソースのパスタ

¥1,580 (税込 ¥1,738)



海老×海老のクリームパスタ

¥1,820 (税込 ¥2,002)



特製ミートソースと根菜のラザニア

¥1,580 (税込 ¥1,738)



# RICE ライス



特製バターチキンカレー

¥1,640 (税込 ¥1,804)



ふわふわオムライス  
特製ハッシュドビーフ

¥1,580 (税込 ¥1,738)



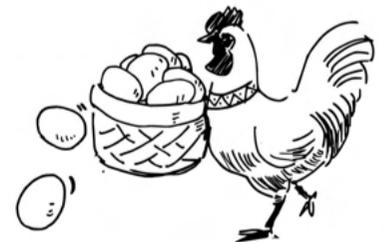
オマール海老のビスクの  
クリームドリヤ

¥1,520 (税込 ¥1,672)



宇和海産真鯛と  
ムール貝のブイヤベース風おじや

¥1,620 (税込 ¥1,782)



# VARIATION



+ 季節の  
野菜2種

¥1,880 (税込 ¥2,068)

オススメ  
季節のひと皿

前菜 / サラダ  
スープ

メイン  
ディッシュ

パスタ  
ライス

ハーフメニュー

デザート

ソフト  
ドリンク

アルコール  
ドリンク

ベビー  
キッズ

# LITTLE BIG PLATE



リトルビッグプレート(7品)

¥1,620 (税込 ¥1,782)

100本のスプーン自慢のメニューを小さなサイズで大きなプレートに詰め込みました。



※東京都現代美術館店では  
ご用意がございません。

1. グリーンサラダ
2. とうもろこしとさつま芋のスープ
3. フライドポテトブラザーズ
4. ライ麦パン
5. 海老フライと具沢山のタルタル
6. 煮込みハンバーグ デミグラスソース
7. 自家製ブランマンジェ いちごのソース

## HALF MENU ハーフメニュー

少しだけ食べたいときや、プラス1品に。お子様にもぴったりのサイズです。



ハンバーグステーキ特製デミグラスソース〈ハーフ〉

¥1,080 (税込 ¥1,188)

### VARIATION



¥1,320 (税込 ¥1,452)

+目玉焼き



¥1,320 (税込 ¥1,452)

+とろける  
チーズ



¥1,320 (税込 ¥1,452)

+季節の  
野菜2種



¥1,440 (税込 ¥1,584)

+海老フライ  
2本

#### SIDE MENU

サイドメニュー

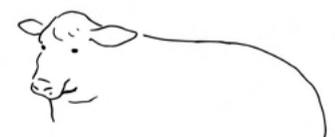
ライス  
¥230 (税込 ¥253)

バゲット  
¥230 (税込 ¥253)

ライ麦パン  
¥320 (税込 ¥352)

ガーリックトースト  
¥350 (税込 ¥385)

こどもパン  
(にんじん・さつまいも)  
¥320 (税込 ¥352)



オススメ  
季節のひと皿

前菜 / サラダ  
スープ

メイン  
ディッシュ

パスタ  
ライス

ハーフメニュー

デザート

ソフト  
ドリンク

アルコール  
ドリンク

ベビー  
キッズ

# HALF MENU ハーフメニュー



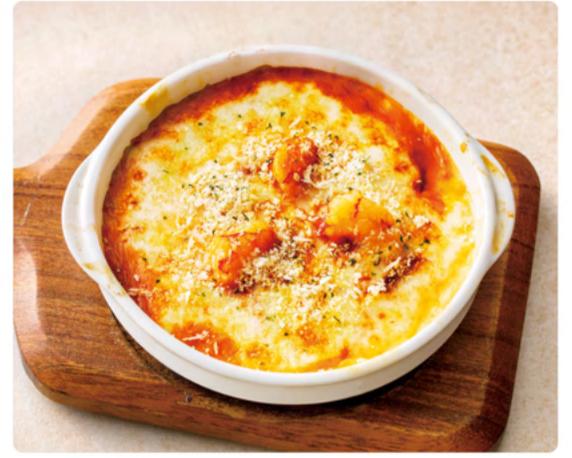
黒毛和牛のローストビーフステーキ  
〈ハーフ〉

¥2,080 (税込 ¥2,288)



特製ビーフシチュー 〈ハーフ〉

¥1,180 (税込 ¥1,298)



オマール海老のビスクの  
クリームドリア〈ハーフ〉

¥820 (税込 ¥902)



ふわふわオムライス  
特製ハッシュドビーフ〈ハーフ〉

¥880 (税込 ¥968)



特製ボロネーゼと  
クリームソースのパスタ〈ハーフ〉

¥780 (税込 ¥858)



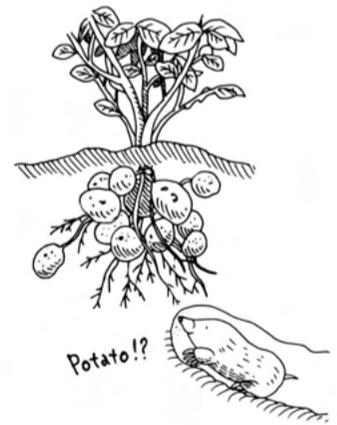
鹿児島県産白豚のポークソテーと  
季節野菜のグリル〈ハーフ〉

¥1,120 (税込 ¥1,232)



燻製ベーコンのナポリタン〈ハーフ〉

¥740 (税込 ¥814)



オススメ  
季節のひと皿

前菜 / サラダ  
スープ

メイン  
ディッシュ

パスタ  
ライス

ハーフメニュー

デザート

ソフト  
ドリンク

アルコール  
ドリンク

ベビー  
キッズ

# DESSERT デザート



キャラメルチョコバナナパフェ

〈フル〉 ¥1,280 (税込 ¥1,408)    〈ハーフ〉 ¥980 (税込 ¥1,078)



季節のパフェ



君だけのプリンアラモード

¥880 (税込 ¥968)



自家製のプディング

¥540 (税込 ¥594)



アイスクリーム

¥380 (税込 ¥418)



オススメ  
季節のひと皿

前菜 / サラダ  
スープ

メイン  
ディッシュ

パスタ  
ライス

ハーフメニュー

デザート

ソフト  
ドリンク

アルコール  
ドリンク

ベビー  
キッズ

## SOFT DRINK



## HOMEMADE COCKTAIL

フルーツを丸ごと潰け込んだり、オーガニックのハーブを贅沢に使った100本のスプーンオリジナルのノンアルコールカクテルです。ドライバーやアルコールの飲めない方にもお楽しみいただけます。



- おすすめ ① メロンのクリームソーダ ¥890 (税込 ¥979)
- おすすめ ② オーガニックコーラフロート ¥800 (税込 ¥880)
- おすすめ ③ フレッシュハーブのモヒート ¥890 (税込 ¥979)
- おすすめ ④ 自家製有機いちごミルク ¥680 (税込 ¥748)

## SOFT DRINK

りんごジュース	¥520 (税込 ¥572)
グレープフルーツジュース	¥520 (税込 ¥572)
パイナップルジュース	¥520 (税込 ¥572)
オーガニックコーラ	¥620 (税込 ¥682)
ワイナリーのぶどうジュース(赤/白)	¥620 (税込 ¥682)
ペリエ(330ml)	¥620 (税込 ¥682)
ジンジャーエール甘口(190ml)	¥520 (税込 ¥572)
ジンジャーエール辛口(190ml)	¥520 (税込 ¥572)
コカ・コーラ瓶(190ml)	¥520 (税込 ¥572)

## CAFE & TEA

農園指定コーヒー(HOT/ICED)	¥500 (税込 ¥550)
カフェインレスコーヒー(HOT/ICED)	¥600 (税込 ¥660)
エスプレッソ	¥400 (税込 ¥440)
農園指定カフェラテ(HOT/ICED)	¥600 (税込 ¥660)
ハーブティー(バランシング)	¥680 (税込 ¥748)
ハーブティー(リラクシング)	¥680 (税込 ¥748)
紅茶(HOT/ICED)	¥500 (税込 ¥550)
京都 宇治の抹茶ラテ(HOT/ICED)	¥680 (税込 ¥748)

オススメ  
季節のひと皿

前菜 / サラダ  
スープ

メイン  
ディッシュ

パスタ  
ライス

ハーフメニュー

デザート

ソフト  
ドリンク

アルコール  
ドリンク

ベビー  
キッズ



## HOMEMADE COCKTAIL

- おすすめ  
① 大人のメロンクリームソーダ ¥890 (税込 ¥979)
- おすすめ  
② 大人のオーガニックコーラフロート ¥800 (税込 ¥880)
- おすすめ  
③ フレッシュハーブのモヒート ¥890 (税込 ¥979)
- おすすめ  
④ 大人の自家製有機いちごミルク ¥680 (税込 ¥748)

## WINE

- スパークリングワイン グラス ¥680 (税込 ¥748)
- 白ワイン グラス ¥680 (税込 ¥748)
- 赤ワイン グラス ¥680 (税込 ¥748)
- 白ワイン カラフェ (450ml) ¥1,820 (税込 ¥2,002)
- 赤ワイン カラフェ (450ml) ¥1,820 (税込 ¥2,002)
- ボトルワイン各種 ¥2,980 ~

## GIN

- ジントニック ¥650 (税込 ¥715)
- ジンバック ¥680 (税込 ¥745)

## BEER

- 自家製レモンビール ¥800 (税込 ¥880)
- 自家製ジンジャーエールの  
シャンディーガフ ¥800 (税込 ¥880)
- ハートランドビール ¥650 (税込 ¥715)

## HIGH BALL

- ハイボール ¥650 (税込 ¥715)
- 自家製ジンジャーハイボール ¥650 (税込 ¥715)
- 蜂蜜とレモンのハイボール ¥800 (税込 ¥880)

## WINE COCKTAIL

- ミモザ ¥680 (税込 ¥748)
- キールロワイヤル ¥680 (税込 ¥748)
- キール ¥680 (税込 ¥748)

## VODKA

- ウォッカトニック ¥650 (税込 ¥715)
- モスコミュール ¥680 (税込 ¥748)

## CASSIS

- カシスソーダ ¥650 (税込 ¥715)
- カシスオレンジ ¥650 (税込 ¥715)

# LITTLE SMALL PLATE

リトルスモールプレート(4品)

¥780 (税込 ¥858)

離乳食を卒業した後に、様々な料理との出会いを楽しんでもらいたくて、小さな料理を小さなプレートに並べました。



1. はじめてのチキンライス
2. とうもろこしとさつま芋のスープ
3. 豆腐ハンバーグと野菜ピューレのソース
4. りんごとオレンジの自家製ゼリー

SIDE MENU サイドメニュー	ライス ¥230 (税込 ¥253)	HALF SOUP ハーフスープ	オマール海老のピスク ¥480 (税込 ¥528)
	こどもパン (にんじん・さつまいも) ¥320 (税込 ¥352)		とうもろこしと さつま芋のスープ ¥420 (税込 ¥462)

# FOR 1~3 YEARS OLD



バナナパンケーキ  
¥480 (税込 ¥528)



季節野菜のニョッキ  
¥480 (税込 ¥528)



はじめての  
チキンライス  
¥480 (税込 ¥528)



野菜と果物の  
辛くないカレー  
¥580 (税込 ¥638)



## SPRING BABYFOOD ALL ¥0

春の訪れを感じられる旬の食材を使った離乳食をお届けいたします。



**初期**

春のさくら色マッシュと  
10倍がゆ

ご飯 20g 餡 20g

**中期**

鶏肉と春キャベツの  
そばろ餡かけがゆ 5倍がゆ

ご飯 30g 餡 30g

**後期**

釜揚げしらすと春キャベツの  
ミネストローネ 2倍がゆ

ご飯 30g 餡 30g