

Main Dishes

【ディナータイム】金土日 17:30~20:30



カレー (2種)

じっくり煮込んだトマトベースのカレー。
雑穀米とご一緒にどうぞ。

■ COCOONチキンカレー 1,210円

やわらかく煮込んだチキンの旨みとコク。

■ シーフードカレー 1,210円

海老・あさり・いかの旨みが溶け込む、
香り豊かな一皿。

スープ (2種)

■ リカバリースープ 1,320円

体をやさしく整える薬膳仕立てのチキンスープ。
ほんのり生姜をきかせ、骨付き鶏もも肉を合わせた
満足感のある一杯です。

■ シェフおすすめ ご馳走スープ

その時々のお食材をご用意いたします。 1,320円



フォカッチャサンド (2種)

自家製フォカッチャ使用。
外は香ばしく、やわらかな小麦の風味。

■ ローストポーク 1,210円

ほんのり温かいローストポークをたっぷりと。
食べ応えのある一品です。

■ 白身魚のフライ 1,210円

揚げたて白身魚に
自家製タルタルソースを合わせました。



■ バケット 250円

■ ご飯 (雑穀米) 250円

※季節により食材の内容は異なります。
※盛り付けは一例です。
※表示価格はすべて税込みです。



Dinner menu

17:30~
20:30(L.O)



シャルキュトリ盛り合わせ

今日はちょっと贅沢にご褒美タイム

1650円



ナチュラルチーズ盛り合わせ

芳醇な香りと深い味わいの
チーズセレクション

1650円

とりあえず前菜4種 盛り合わせ

お得ないろいろ前菜4種
内容はその日により
変わります。

990円



ガーリックトースト

サクサクにトーストした

440円



自家製ピクルス

甘酸っぱく食べやすい

440円



季節のサラダ

880円



スペイン風オムレツ

770円



フライドポテト
チリソース添え

600円

魚介のアヒージョ

1320円



アヒヤベース

サフラン香る
魚介のスープ

1650円



マラガ風
ローストチキン

香味野菜とハーブで
焼き上げた
ローストチキン

1320円



ライス【雑穀米】

250円

パン【バゲット】

250円

取り分け大皿セット

市一人様
2500円
2名様より

- ・ 前菜 ・ 前菜4種盛り合わせ

- ・ サラダ ・ 季節のサラダ

- ・ パスタ ・ オイル・トマト・クリームベース
 皿中から1種チョイスして下さい

- ・ メイン ・ 肉料理、魚料理盛り合わせ

- ・ デザート・ドリンク・プラス500円がつけられます

ディナーコース *要予約

3850円コース

- ・ 前菜3種盛り合わせ
- ・ スープ
- ・ 魚料理or肉料理
- ・ デザート
- ・ コーヒーor紅茶

5500円コース

- ・ 前菜5種盛り合わせ
- ・ スープ
- ・ 魚料理
- ・ 肉料理
- ・ デザート
- ・ コーヒーor紅茶

たくさん食べて思いっきり楽しもう！

お子様メニュー



お子様プレート

りんごジュース付
未就学児対象
6歳まで

770円



ジュニアプレート

デザート・りんごジュース付
小学生のお子様限定

990円

離乳食のお持ち込み可能です