

LUNCH MENU

ランチタイム 11:00~14:00L.O.



地鶏のハーブ焼き とホエイシチュー

自家製ハーブソースで作る
地鶏のハーブ焼き
ミッシュパン
または もち麦ライス

2,550 yen
(税込2,805 yen)



自家製ミートローフ とホエイシチュー

大井肉店の特製ミンチに、カマン
ペールをたっぷり入れて焼き上げた
ミートローフ
ミッシュパン
または もち麦ライス

2,650 yen
(税込2,915 yen)



おすすめ チーズプレート

色々なチーズを一度に味わえ
る贅沢なプレート

2~3人前
2,100 yen
(税込2,310 yen)



本日のピザ

約29cm
本日のピザ
詳しくはスタッフまで

2,100 yen~
(税込2,310 yen~)

ホエイシチューって?

チーズづくりで出来る副産
物・ホエイ(乳清)をベース
に、完熟カマンペールでコ
クを出し、ハーブで香りづけ
しました。
チーズハウスヤルゴイのオリ
ジナルシチューです!



お子様プレート (10歳以下のみ)

ミルク または りんごジュース付き
自家製ミートローフと季節の野菜
天然酵母のライ麦パン
フロマー・ジュ・フレとジャム

1,500 yen
(税込1,650 yen)

牧場の一皿 ー牧場の恵みをテーブルへー



本日のチーズ3種

スタッフ厳選の本日のおすす
めチーズ3種です

600 yen
(税込660 yen)



ちょこっとごはん

温かいごはんにはフロマー・ジュ
・フレ、かつお節、おねぎのをせ、
お醤油を少しかけてどうぞ

800 yen
(税込880 yen)



左の枠内をご注文のお客様には
下記のデザートとドリンクを各50yen(55yen)引きできます♪

弓削牧場のミルク

低温殺菌ノンホモ牛乳

ホット/アイス M300 yen L400 yen
(税込330 yen) (税込440 yen)

カフェオーレ

弓削牧場のミルクたっぷり

ホット/アイス M500 yen L600 yen
(税込550 yen) (税込660 yen)

炭火焙煎コーヒー

アメリカンも出来ます

ホット 500 yen
(税込550 yen)

紅茶(ミルク または ストレート)

ミルクに良く合う特製アールグレイをポットサービス

ホット 650 yen (税込715 yen)

季節のハーブコーディアル

ホット/アイス/微炭酸

550 yen (税込605 yen)

無添加100%のりんごジュース

500 yen (税込550 yen)

六甲ビール(ブラウンエール) 673 yen
(税込740 yen)

ノンアルコール(オールフリー) 550 yen
(税込605 yen)

本日の国産ワイン グラス 900 yen
(税込990 yen)

赤・白) ハーフサイズ 2,350 yen
(税込2,585 yen)

ボトル 3,800 yen
(税込4,180 yen)

本日の日本酒 環(めぐる)

グラス 500 yen
(税込550 yen)

ボトル 3,000 yen
(税込3,300 yen)



デザート2種盛り合わせ

本日のおすすめデザートの盛り合わせ

782 yen(税込860 yen)



ミルクソフトクリームミニパフェ

弓削牧場の特製ミルクソフトクリームを
色々なトッピングでお楽しみください♪

650 yen (税込715 yen)~



フロマー・ジュ・シフォンケーキ

フロマー・ジュ・フレのクリームを添え

550 yen (税込605 yen)

ハーフ382 yen (税込420 yen)



カマンペールケーキ

贅沢にカマンペールを乗せた、
甘じょっぱいケーキ

482 yen (税込530 yen)

14時~
メニュー!



フロマー・ジュ・フレの ティラミスパフェ

シフォンケーキのラスクにフロマー・ジュ
・フレで作ったティラミスクリーム、少し濃い
めのコーヒーゼリー、酸味のある自家栽
培の柚子ジャムの上にたっぷりのミルク
ソフトクリーム。仕上げにココアパウダー
とパリのチョコレートをかけて。
少し大人な贅沢パフェです!

1,350 yen
(税込1,485 yen)