

Cafe Plate

カフェの
人気メニューを
よくばりな
ワンプレートに!



おろしポン酢
ハンバーグ
プレート ¥980

おろしポン酢でサッパリいただく
和風ハンバーグ。



デミグラス
ハンバーグ
プレート ¥980

濃厚なデミグラスソースでいただく
洋風ハンバーグ。



Check

チキン
レモンステーキ
プレート ¥980

レモンの酸味で
サッパリ食べられる
チキンステーキ。

Cafe Food

PASTA パスタ

Check

あさりのオイルパスタ
(ミニサラダ付き)

¥780

たっぷり使用したあさりの旨みが
凝縮したパスタ。



トマトミートソース
パスタ
(ミニサラダ付き)

¥780

パスタの定番ミートソース。
トマトの味わいがひろがる芳醇パスタ。



Cafe Drink

TWO-TONE DRINK ツートンドリンク



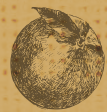
ツートンサワー 各¥400
(ブルーキュラソー・ピンクグレープフルーツ・グリーンアップル)

しゅわっと泡がきらめくツートンカラー。海を眺めながら一息つきましょ。
ノンアルコールでお子様にもオススメ!



ツートンオレンジ 各¥450
(グアバ・ブルーキュラソー)

100%オレンジジュース使用!
あざやかなツートンカラーを楽しめます。



ICECREAM SODA クリームソーダ

Check



福井の
ご当地サイダー
使用

**さわやか
クリームソーダ**
(メロン味)

¥500

福井のご当地サイダーを使った、
なつかしのクリームソーダ。

BANANA JUICE バナナジュース

Check

バナナジュース
(プレーン・チョコ)

各¥550

とろっと甘くて
ひんやりしたジュース。
バナナの甘みだけで
濃厚な味わい。



COFFEE コーヒー



ホットコーヒー
¥350



アイスコーヒー
¥400



**アイスカフェ
ラテ** ¥400

Cafe Dessert

CHOCOLATE SUNDAE × FRENCH FRIES チョコサンデー×フライドポテト

チョコサンデーポテト

¥500

アツアツポテトと
冷たいソフトが
クセになる
組み合わせ。



MINI PARFAIT ミニパフェ



ミニパフェ ¥450 (チョコマシュマロ)

ふわふわマシュマロと
チョコソース&チョコチップのミニパフェ。



ミニパフェ ¥450 (黒蜜きな粉)

黒蜜ときな粉の
つぶあんの和風ミニパフェ。



ミニパフェ ¥450 (いちご小豆)

果肉たっぷりイチゴと
つぶあんの和風ミニパフェ。



SHAVED ICE かき氷

かき氷 (メロン・いちご)

各 ¥300

お風呂上りにピッタリ!



SOFT CREAM ソフトクリーム



生乳ソフトクリーム ¥350

絞りたての牛乳をそのままソフトクリームにした風味豊かな味わい。

替わりソフトクリーム ¥350

旬の素材などを使用して作ったソフトクリームです。

ミックスソフトクリーム ¥350

生乳ソフトと替わりソフトの欲張りなミックスソフト!



☆ [NOODLES] 麺(そば・うどん)

冷



海老天越前おろしそば ¥850

冷たいおろしそばにサクサクの海老天が2本ついた人気メニュー。

温



- かけそば
- かけうどん

各 ¥600

心も体もあたたまる
シンプルな一品。

冷



越前おろしそば ¥700

福井のソウルフードと言ったらやっぱり“おろしそば”

Check

温



- 海老天ぷら
そば
- 海老天ぷら
うどん

各 ¥800

大きな海老天が
2本のった
あったかい一杯。

温



お子さまうどん

¥600

お子さまサイズのうどんフライドポテト・ゼリーのセット。



Check

天ざるそば ¥900

サクサクの海老天と
たっぷり野菜の
かき揚げがついた
ボリューム満点の
ざるそば。



Check

天ざるうどん ¥900

サクサクの海老天と
たっぷり野菜の
かき揚げがついた
ボリューム満点の
ざるうどん。



ざるそば

¥600



ざるうどん

¥600



Check 焼き鯖寿司セット ¥1,000 脂がのった焼き鯖寿司とおろしそばのセット!



ソースカツ丼セット ¥1,000
福井のB級グルメの代表格『ソースカツ丼』と名物おろしそばのセット!



越前おろしそばセット(ソースカツ丼) ¥1,000
名物おろしそばとミニソースカツ丼のセット!



醤油カツ丼セット ¥1,000
2010年ごろに大野で誕生したと言われる新進気鋭の人気者“醤油カツ丼”とのセット!

＊ ＊ ＊
[SET]
お得なセット
＊ ＊ ＊

RAMEN

ラーメン



和風ざるラーメン

¥600

お風呂上りにサッパリいただけます。



ラーメンセット(醤油)

¥1,000

ラーメン・ミニチャーハン・唐揚げ竜田のセット！



Check

コク旨醤油ラーメン

¥750

鶏ガラをベースに煮干しと香味油を加えた醤油ラーメンです。



味噌ラーメン

¥750

豊かな味わいの味噌と、シャキシャキコーンの食感がクセになる一杯！



塩わかめラーメン

¥750

わかめたっぷりでミネラル豊富な一杯です。



お子さまラーメン

¥600

お子さまサイズのラーメン・フライドポテト・ゼリーのセット。

[CURRY]

カレー



Check

シーフードカレー
(ミニサラダ付き)

¥950

シーフードの旨みたっぷり!



Check

焼きチーズカレー ¥900
(ミニサラダ付き)

こんがりチーズがカレーにぴったり!



カツカレー (ミニサラダ付き) ¥950

サクサクの大きなカツがのった人気者!



カレーライス ¥750
(ミニサラダ付き)

シンプルだけど深い味わい。



三国らっきょカレー ¥750
(ミニサラダ付き)

三国産三里浜のブランド「花らっきょ」を混ぜ込んだカレー。



お子様カレー ¥600

お子様向けの辛くないカレー。鶏の唐揚げ付き。

ゆあぽと

[DONBURI]

どんぶり



醤油カツ丼 ¥850

2010年に大野市で誕生した、新進気鋭の人気者！



玉子カツ丼 ¥850

みんな大好きな味、玉子カツ丼！



Check

天丼 (海老、野菜かき揚げ) ¥850

特製つゆを絡ませた海老天&かき揚げがたまらない！



Check

ソースカツ丼 ¥850

福井のB級グルメの代表格！

TEISYOKU

定食



鶏竜田揚げ定食 ¥980

サクサクジューシーで大人気!



Check

ジャンボ海老フライ定食 ¥980

大きくてサクサクの海老フライが2本ついたオススメ商品!

とんかつ定食 ¥980

分厚く切った豚ロースをサクッと揚げました。



『もみわかめ』は
福井県の東尋坊近海の
最良品の天然生わかめを、
天日で干し、手でもみほぐした
天然自然食品です。

GOHAN

ごはん

三国町三里浜産のブランド
『花らっきょ』は**3年物!**
厳しい冬を2回超しているので、
大ぶりで身が引き締まり
色白で美しいのが特徴!

Check

Check

もみわかめ チャーハン ¥750

知る人ぞ知る、越前産の
香り豊かな“もみわかめ”をお試しあれ。

らっきょ チャーハン ¥750

三国産の大粒らっきょとの
相性抜群です!



SIDE DISH

おつまみ



お風呂あがりに
さっぱりと！

甘海老唐揚げ ￥500

日本海でしか獲れない『甘海老』を
殻ごと香ばしく唐揚げに！



美味しくて栄養も豊富!
ビールの相性もGOOD!



お子様のおやつにも、お酒のおつまみとしても◎



あさりの酒蒸し ￥600

ふっくらジューシー!あさりの出汁が美味しい酒蒸しです。



サクサクジューシー!おつまみと言えぱやっぱりコレ!



大阪のソウルフード!



たこ 唐揚げ ¥500

たこ焼き同様
人気のタコ唐！



イカ下足 唐揚げ ¥600

下味が
しっかりしており
ビールとの相性も抜群！



Check

串揚げ盛合わせ ¥650

豚バラ、鶏大葉、うずら卵、レンコン、海老！

Check



チキンパワーサラダ ¥650 (レモンジンジャードレッシング)

ドレッシングにレモンと生姜を使用した
さっぱりサラダ。



のりチーズ春巻き ¥500

春巻きにのりとチーズが入った新感覚おつまみ！

Check



豚しゃぶサラダ ¥650 (青じそドレッシング)

豚しゃぶと甘酸っぱいらっきょを使ったサラダ。
さっぱりドレッシングがGOOD！

らっきょと
福井ポークの
福井名産の強力タッグ！

DRINK

ドリンク

ビールセット

- ①枝豆
 - ②冷奴
 - ③フライドポテト
- ¥850
の中からお選びください。



◆ノンアルコールビール ¥450

◆焼酎 麦・芋 (ロック・水割り・お湯割り) ¥480

◆日本酒 (ひや・熱燗) ¥450

Check



生ビール (中) ¥600 (大) ¥850

レモンサワー ¥500

焼酎の炭酸割！
強めの炭酸と爽やかなフレッシュレモンが
揚げ物との相性ピッタリ！



ハイボール ¥500

やわらかな香りとまろやかな味わいの
ブラックニッカクリアを、
本格炭酸水「ウィルキンソンタンサン」で割った、
爽快な喉ごしにこだわり抜いたハイボール！



**週末限定
10食販売**



生産量日本一を目指して始めた
県産トラウトサーモンの海面養殖。
福井沖は生育に適した
水温が続くことから
「臭みがなく、さっぱりしていて
食べやすい」と評判です。

ふくいサーモン丼 ￥1,400

脂がのったサーモンを刺身とあぶりでたっぷりとお賞味あれ！