
パンと美味しさの
アンサンブル
～パンと料理の美味しい物語～

パンと美味しさのアンサンブル

～パンと料理の美味しい物語～



海の幸のグラタン
￥1,700
（税込￥1,870）

牛みすじ肉のタリアータ きのこ＆赤ワインソース

100g	150g
￥2,550	￥3,350
（税込￥2,805）	（税込￥3,685）

甘鯛と海老のブレゼ ソース・オ・フロマージュ
￥1,890
（税込￥2,079）

※イラスト、写真はイメージです。



ポルチーニ茸のクリームスパゲッティ
生ハム添え　￥１，６７０
（税込￥１，８３７）

ハンバーグステーキ＆
広島県産 牡蠣フライ
￥１，８３０
（税込￥２，０１３）

広島県産 牡蠣のアヒージョ
￥１，０３０
（税込￥１，１３３）

窯だしパン は 食べ放題　**おトクなセット**　お料理との組み合わせでご注文ください

●窯だしパンはお二人様以上での
お取り分けはご遠慮ください。

プレミアムセット

・ミニサラダ
・スープ
・窯だしパン
　または ライス
・コーヒー

窯だしパン	ライス
プラス ￥1,630 (税込￥1,793)	プラス ￥1,530 (税込￥1,683)

サラダセット

・ミニサラダ
・窯だしパン
　または ライス
・コーヒー

窯だしパン	ライス
プラス ￥1,190 (税込￥1,309)	プラス ￥1,090 (税込￥1,199)

スープセット

・スープ
・窯だしパン
　または ライス
・コーヒー

窯だしパン	ライス
プラス ￥1,320 (税込￥1,452)	プラス ￥1,220 (税込￥1,342)

ライトセット

・窯だしパン
　または ライス
・コーヒー

窯だしパン	ライス
プラス ￥930 (税込￥1,023)	プラス ￥830 (税込￥913)

食べ放題

窯だしパン　￥６１０（税込￥６７１）

ライス　￥４６０（税込￥５０６）

●スープは『コーンスープ』または『ミネストローネスープ』よりお選びいただけます。 ●コーヒーは、紅茶への変更も可能です。

SIDE MENU サイドメニュー

メイン料理の前に、アルコールやモクテルとご一緒にいかがですか

NEW

広島県産 牡蠣のアヒージョ

￥１，０３０
（税込￥１，１３３）

ぷりぷりの牡蠣をアンチョビと
ガーリックをきかせたオイルで
焼き上げた季節のアヒージョ。





ぷりぷり海老のアヒージョ ￥１，０３０（税込￥１，１３３）

アンチョビとガーリックの香りが
食欲をそそる人気商品。



NEW

広島県産 牡蠣フライ ￥６６０（税込￥７２６）

外はサクッと、中はジューシー。
特製タルタルソースとご一緒に
揚げたてをどうぞ。



海老のカダイフ巻き さっくり揚げ

外はサクサク、中はぷりぷり！
食感が楽しいおつまみ。スイートチリ
ソースでお召し上がりください。

￥７８０
（税込￥８５８）





イタリア野菜のフリット

ほうれん草、カリフラワー、
パプリカ、にんじん、ブロッコリーを
フリットにしたイタリアでは定番の前菜です。

￥６６０
（税込￥７２６）

山盛りフライドポテト

アルコールやモクテルとご一緒に。

￥６６０
（税込￥７２６）

TAKE OUT

店内メニュー お持ち帰りいただけます（※一部商品除く）

お電話でのご注文も承ります。詳しくは、お気軽にスタッフにお声がけください

SALAD サラダ


海老とチキンのグルメサラダ


パン屋さんのシーザーサラダ 半熟卵添え

海老とチキンのグルメサラダ ￥1,130（税込￥1,243）

パン屋さんのシーザーサラダ 半熟卵添え ￥980（税込￥1,078）

彩り野菜のミックスサラダ ￥370（税込￥407）

SOUP スープ

サクサククルトンの特製コーンスープ ￥620（税込￥682）
コーンのやさしい甘み。

田舎風ミネストローネ ￥620（税込￥682）
野菜たっぷり、トマト味のスープ。

BREAD,RICE 窯だしパン、ライス



食べ放題

窯だしパン ￥610（税込￥671）
店内で焼きあげたパンを
心ゆくまでお楽しみください。

おこさまパン ￥230（税込￥253）
ご注文は**小学生以下のお子さま**に
限らせていただきます。

●お二人様以上でのお取り分けはご遠慮ください。

ライス ￥460（税込￥506）

※イラスト、写真はイメージです。

ハンバーグへのこだわり

当店の人気メニュー「ハンバーグ」は、ビーフ100%使用

毎日、愛情をこめて練り上げて
安心して食べていただけるハンバーグを手づくりしています

ふっくら　ジューシー
ナイフを入れると肉汁溢れる ハンバーグをおたのしみください



※ハンバーグに使用しているお肉は１００％牛肉です。

BEEF HAMBURG STEAK

牛１００％ハンバーグステーキ



ハンバーグステーキ　デミグラスソース

たっぷり１８０ｇ。
コク深い特製デミグラスソースをたっぷりと。

￥１，６１０
（税込￥１，７７１）



和風ハンバーグステーキ

たっぷり１８０ｇ。和風ソースと
大根おろしでさっぱりと。

￥１，５８０
（税込￥１，７３８）



とろ～りチーズハンバーグステーキ

お席で“追いチーズ”をおかけします。
ナイフを入れると溢れ出る
とろ～りモッツァレラチーズ。

￥１，７１０
（税込￥１，８８１）

窯だしパン は 食べ放題

おトクなセット お料理との組み合わせでご注文ください

プレミアムセット

・ミニサラダ
・スープ
・窯だしパン
　または ライス
・コーヒー



窯だしパン
プラス ￥1,630
（税込￥1,793）

ライス
プラス ￥1,530
（税込￥1,683）

サラダセット

・ミニサラダ
・窯だしパン
　または ライス
・コーヒー



窯だしパン
プラス ￥1,190
（税込￥1,309）

ライス
プラス ￥1,090
（税込￥1,199）

スープセット

・スープ
・窯だしパン
　または ライス
・コーヒー



窯だしパン
プラス ￥1,320
（税込￥1,452）

ライス
プラス ￥1,220
（税込￥1,342）

ライトセット

・窯だしパン
　または ライス
・コーヒー

窯だしパン
プラス ￥930
（税込￥1,023）

ライス
プラス ￥830
（税込￥913）

●スープは『コーンスープ』または『ミネストローネスープ』よりお選びいただけます。
●コーヒーは、紅茶への変更も可能です。
●窯だしパンは お二人様以上でのお取り分けはご遠慮ください。



※イラスト、写真はイメージです。

食べ放題

窯だしパン
￥６１０
（税込￥６７１）

ライス
￥４６０
（税込￥５０６）

COMBINATION HAMBURG

コンビネーション　ハンバーグ

牛１００％ハンバーグ（１２０ｇ）と もう１品楽しめる大満足なメニューです

ハンバーグステーキ＆チキングリル



パリッとジューシーに焼き上げたチキンを
組み合わせた大満足メニュー。

￥１，７６０
（税込￥１，９３６）



ハンバーグステーキ＆ 海老グラタン

クリーミーであつあつの
海老のマカロニグラタンの組み合わせ。

￥１，８３０
（税込￥２，０１３）

牛みすじ肉のステーキ ＆
ハンバーグステーキ



牛みすじ肉のステーキ（６０ｇ）と
牛１００％ハンバーグステーキ（１２０ｇ）の
人気の組み合わせ。

￥２，３５０
（税込￥２，５８５）



ハンバーグステーキ＆ビーフシチュー

コク深いビーフシチューと一緒に味わえる
ロングセラーメニュー。

￥２，０１０
（税込￥２，２１１）

※ハンバーグに使用しているお肉は１００％牛肉です。



窯だしパンは食べ放題

おトクなセット お料理との組み合わせでご注文ください

プレミアムセット
・ミニサラダ
・スープ
・窯だしパン または ライス
・コーヒー

窯だしパン プラス ￥1,630 (税込￥1,793)
ライス プラス ￥1,530 (税込￥1,683)

サラダセット
・ミニサラダ
・窯だしパン または ライス
・コーヒー

窯だしパン プラス ￥1,190 (税込￥1,309)
ライス プラス ￥1,090 (税込￥1,199)

スープセット
・スープ
・窯だしパン または ライス
・コーヒー

窯だしパン プラス ￥1,320 (税込￥1,452)
ライス プラス ￥1,220 (税込￥1,342)

ライトセット
・窯だしパン または ライス
・コーヒー

窯だしパン プラス ￥930 (税込￥1,023)
ライス プラス ￥830 (税込￥913)

●スープは『コーンスープ』または『ミネストローネスープ』よりお選びいただけます。
●コーヒーは、紅茶への変更も可能です。
●窯だしパンは お二人様以上でのお取り分けはご遠慮ください。

食べ放題
窯だしパン
￥６１０
（税込￥６７１）

ライス
￥４６０
（税込￥５０６）

※イラスト、写真はイメージです。

BEEF STEAK ステーキ



ニュージーランド産ビーフ

自然環境のもとで完全放牧。
牧草だけを食べて育ったナチュラル
ビーフのフィレ肉を使用しています



厳選 牛フィレステーキ（１５０ｇ） ―――――― ￥４，０５０
（税込￥４，４５５）

柔らかく肉の味がしっかりと感じられます。



NEW 牛みすじ肉のタリアータ きのこ&赤ワインソース

旨みたっぷり やわらかな牛みすじ肉を
きのこクリームソースと赤ワインソースで
仕上げました。

１００ｇ	１５０ｇ
￥２，５５０ （税込￥２，８０５）	￥３，３５０ （税込￥３，６８５）



牛みすじ肉のカットステーキ ―――― ￥２，４５０

濃厚な味わいの牛みすじ肉（１２０ｇ）を和風ソースでお召し上がりください。（税込￥２，６９５）

STEW 煮込み





じっくり煮込んだ特製ビーフシチュー ―――― ￥２，１８０

時間をかけて煮込みました。ほろっとお肉が美味しい！ （税込￥２，３９８）

NEW

パン屋さんのシーフードクリームシチュー ―――― ￥１，６８０

海老、帆立、ムール貝が入った旨みあふれる具だくさんシチュー。 （税込￥１，８４８）
ドーム型のピッツァ生地とご一緒に。

窯だしパン は 食べ放題

おトクなセット お料理との組み合わせでご注文ください

プレミアムセット
・ミニサラダ
・スープ
・窯だしパン または ライス
・コーヒー



窯だしパン	ライス
プラス ￥1,630 (税込￥1,793)	プラス ￥1,530 (税込￥1,683)

サラダセット
・ミニサラダ
・窯だしパン または ライス
・コーヒー



窯だしパン	ライス
プラス ￥1,190 (税込￥1,309)	プラス ￥1,090 (税込￥1,199)

スープセット
・スープ
・窯だしパン または ライス
・コーヒー



窯だしパン	ライス
プラス ￥1,320 (税込￥1,452)	プラス ￥1,220 (税込￥1,342)

ライトセット
・窯だしパン または ライス
・コーヒー

窯だしパン	ライス
プラス ￥930 (税込￥1,023)	プラス ￥830 (税込￥913)

●スープは『コーンスープ』または『ミネストローネスープ』よりお選びいただけます。
●コーヒーは、紅茶への変更も可能です。
●窯だしパンは お二人様以上でのお取り分けはご遠慮ください。



※イラスト、写真はイメージです。

食べ放題

窯だしパン
￥６１０
（税込￥６７１）

ライス
￥４６０
（税込￥５０６）

SEAFOOD　シーフード料理



高知県産
真鯛のグリル 醤油バターソース

醤油バターの香ばしい風味が食欲をそそる一皿。
ふっくらとした 真鯛をお楽しみください。

￥1,990
（税込￥2,189）

高知県産 **真鯛とムール貝の**
アクアパッツァ

真鯛（80ｇ）とムール貝をブイヨンで蒸し煮にした、魚介の旨味が凝縮された一皿です。

￥1,990
（税込￥2,189）





海の幸のスペシャルアソート

￥2,090
（税込￥2,299）

高知県産 真鯛（40ｇ）・有頭海老・帆立貝のグリル、紅ずわい蟹のグラタンを盛り合わせた、シーフード好きにはたまらない一皿です。



NEW **甘鯛と海老のブレゼ ソース･オ･フロマージュ**　￥１，８９０（税込￥２，０７９）

ふっくら蒸し煮にした甘鯛とぷりっとした海老を、濃厚でクリーミーなチーズソースで仕上げました。たっぷりソースに パンをつけてお召し上がりください。

CHICKEN　チキン料理



肉厚チキンステーキ バター醤油ソース

スパイスで仕込んだチキンを皮はパリッと身はジューシーに焼き上げました。

￥１，８３０（税込￥２，０１３）



ジェノバチキンと チーズのオーブン焼き

ジューシーなチキンに とろ～りチーズとトマトの酸味が美味しい一皿です。

￥１，８３０（税込￥２，０１３）

※イラスト、写真はイメージです。

PASTA　パスタ







NEW　ポルチーニ茸のクリームスパゲッティ　生ハム添え　　￥１，６７０
（税込￥１，８３７）

ポルチーニ茸の風味豊かなクリームスパゲッティに生ハムを添えました。

もっちり生パスタのアマトリチャーナ　　￥１，４７０
（税込￥１，６１７）

もちもちの生パスタにベーコンが入ったトマトソースをからめました。

海老とズッキーニのトマトクリームスパゲッティ　　￥１，５７０
（税込￥１，７２７）

トマトの酸味とクリームのコクが融合した人気のスパゲッティです。

PIZZA　ピッツァ

～手づくり生地だから、パリッと もっちり食感～



ピッツァ マルゲリータ

とろ～りモッツァレラチーズ × トマトソース × バジル。
イタリア王道のピッツァです。

￥１，５００
（税込￥１，６５０）

●直径 約２８センチ

GRATIN,DORIA,CURRY

グラタン、ドリア、カレー

海の幸のグラタン ―― ￥１，７００（税込￥１，８７０）

真鯛・帆立、海老・ムール貝・カニ・マカロニが入った
具材たっぷりのあつあつグラタン。

チキンと彩り野菜のペンネグラタン ―― ￥１，６００（税込￥１，７６０）

チキンのグリルと４種類の野菜をトッピングした、風味豊かな
バジル風味のグラタン。

クリーミーハンバーグドリア ―― ￥１，６４０（税込￥１，８０４）

牛１００％ハンバーグをのせて 焼き上げた、クリーミーなドリアです。

欧風ビーフカレーライス ―― ￥１，４２０（税込￥１，５６２）

特製フォンドヴォーと牛肉と野菜の旨味を活かした本格ビーフカレー。



SANDWICH サンドイッチ



クラブハウスサンドイッチ

小麦ふすま入りのパン（バイツェンブロート）に
グリルチキン、ベーコン、野菜をはさんだ
トーストサンドイッチ。

￥１，６００
（税込￥１，７６０）

窯だしパンは食べ放題

おトクなセット お料理との組み合わせでご注文ください

プレミアムセット

・ミニサラダ
・スープ
・窯だしパン
　または ライス
・コーヒー



窯だしパン
プラス ￥1,630
（税込￥1,793）

ライス
プラス ￥1,530
（税込￥1,683）

サラダセット

・ミニサラダ
・窯だしパン
　または ライス
・コーヒー



窯だしパン
プラス ￥1,190
（税込￥1,309）

ライス
プラス ￥1,090
（税込￥1,199）

スープセット

・スープ
・窯だしパン
　または ライス
・コーヒー



窯だしパン
プラス ￥1,320
（税込￥1,452）

ライス
プラス ￥1,220
（税込￥1,342）

ライトセット

・窯だしパン
　または ライス
・コーヒー

窯だしパン
プラス ￥930
（税込￥1,023）

ライス
プラス ￥830
（税込￥913）

食べ放題

窯だしパン
￥６１０
（税込￥６７１）

ライス
￥４６０
（税込￥５０６）

●スープは『コーンスープ』または『ミネストローネスープ』よりお選びいただけます。
●コーヒーは、紅茶への変更も可能です。
●窯だしパンは お二人様以上でのお取り分けはご遠慮ください。



※イラスト、写真はイメージです。

お肉のスペシャルコース

￥4,300（税込￥4,730）



※写真は組み合わせの一例です。

食べ放題　窯だしパン

＜前菜＞

季節のアヒージョ　または　前菜盛り合わせ

＜メイン料理＞

牛みすじ肉のタリアータ　フォンドボー　黒胡椒ソース

＜デザート＞

ガトーショコラとジェラートの盛り合わせ

コーヒーまたは 紅茶

※イラスト、写真はイメージです。

お魚のスペシャルコース

￥4,300（税込￥4,730）



※写真は組み合わせの一例です。

食べ放題 窯だしパン

＜前菜＞

季節のアヒージョ　または　前菜盛り合わせ

＜メイン料理＞

高知県産真鯛のグリル 焦がしバターソース

＜デザート＞

ガトーショコラとジェラートの盛り合わせ

コーヒーまたは 紅茶

KIDS MENU おこさまメニュー

おこさまメニューのご注文は 小学生以下 とさせていただきます



おこさまハンバーグ スペシャルプレート ￥１,０２０（税込￥１,１２２）

牛１００％ ハンバーグ・とりのから揚げ・ソーセージ・フライドポテト・コーンスープ

おこさまハンバーグ（単品） ￥７２０（税込￥７９２）



おこさまスパゲッティ スペシャルプレート ￥１,０２０（税込￥１,１２２）

もちもち生パスタのトマトソーススパゲッティ・
とりのから揚げ・ソーセージ・フライドポテト・コーンスープ

おこさまスパゲッティ（単品） ￥７２０（税込￥７９２）



キッズプレート ￥７２０（税込￥７９２）

牛１００％ハンバーグ・ソーセージ・フライドポテト・
ごはん・牛乳寒天 フランボワーズソースがけ



低アレルゲンメニュー
乳成分・卵・小麦・そば・落花生・えび・かに 不使用

キッズ甘口カレー ￥６２０（税込￥６８２）

おこさまパン ￥２３０（税込￥２５３）

おこさまドリンク ￥１７０（税込￥１８７）

● オレンジジュース ● アップルジュース ● ミルク
● グレープフルーツジュース ● パイナップルジュース

※ハンバーグに使用しているお肉は１００％牛肉です。

※イラスト、写真はイメージです。

DESSERT　デザート



チョコレートパフェ

￥１，１４０
（税込￥１，２５４）

人気のアーモンドペストリーやカスタード、
フルーツ、ジェラートなどを詰め込んだ
満足感たっぷりのパフェ♪



国産りんごのアップルパイ　ジェラート添え

￥１，１００
（税込￥１，２１０）

温かい　ごろっと果肉たっぷりのアップルパイに
つめたいバニラジェラートとフルーツを添えて。

食後のデザートにおすすめのミニサイズ



NEW

ガトーショコラのジェラート添え

￥７００
（税込￥７７０）



レアチーズケーキ

￥７００
（税込￥７７０）



自家製コーヒーゼリー

￥７００
（税込￥７７０）



ジェラート　￥４００（税込￥４４０）

- バニラ
- チョコレート

ソルベ　￥４００（税込￥４４０）

- ストロベリー

SOFT DRINK ソフトドリンク

コーヒー（ホット / アイス） ￥６７０
（税込￥７３７）

カフェ・オ・レ（ホット / アイス） ￥７２０
（税込￥７９２）

ミルク（ホット / アイス） ￥５５０
（税込￥６０５）

ミルクココア（ホット / アイス） ￥６７０
（税込￥７３７）

オレンジジュース ￥６７０
（税込￥７３７）

アップルジュース ￥６７０
（税込￥７３７）

グレープフルーツジュース ￥６７０
（税込￥７３７）

パイナップルジュース ￥６７０
（税込￥７３７）

有機紅茶<ダージリン>（ホット） ￥６７０
（税込￥７３７）

有機紅茶<ウバ>（ホット） ￥６７０
（税込￥７３７）

ロイヤルミルクティー ￥７２０
（ホット / アイス） （税込￥７９２）

有機アイスティー ￥６７０
（税込￥７３７）

カフェインレス紅茶（ホット） ￥６７０
（税込￥７３７）

ペプシコーラ（ゼロ） ￥５８０
（税込￥６３８）

おこさまドリンク ￥１７０
● オレンジジュース ● アップルジュース （税込￥１８７）
● グレープフルーツジュース
● パイナップルジュース ● ミルク
ご注文は小学生以下のお子さまに限らせていただきます。

15:00～17:00 限定

月替わり アフタヌーンティーセット

＜お飲み物付き＞ ￥1,630
（税込￥1,793）

・季節のパイ
・ジェラート
・季節のペストリー
・季節のスコーン
・季節のサンドイッチ
・有機栽培の紅茶 / カフェインレス紅茶 / コーヒー

※季節により内容は異なります。



※イラスト、写真はイメージです。

MOCKTAIL　モクテル（ノンアルコールカクテル）



クリームソーダ

しゅわしゅわのメロンソーダに
バニラジェラートを浮かべました。

￥８００
（税込￥８８０）



ベリーベリーソーダ　￥７４０（税込￥８１４）

ベリーをトッピングし、見た目も
かわいい、さわやかな甘さ。



自家製レモネードソーダ　￥７００（税込￥７７０）

自家製レモンシロップをソーダで
割った、食事にもおすすめのドリンク。

GINGER ALE　高知県産クラフトジンジャーエール



柚子ジンジャーエール　￥７１０（税込￥７８１）

高知県産の柚子の果汁を使用し、高知県産の
生姜の柔らかな風味を加えました。

小夏＆シナモンジンジャーエール　￥７１０（税込￥７８１）

高知県では日向夏のことを「小夏」と呼びます。
高知県産の小夏を使用し、生姜・シナモン・
クローブをきかせました。

ALCOHOL DRINK　アルコールドリンク

プレミアムモルツ



グラス	トールグラス
￥７３０ （税込￥８０３）	￥８７０ （税込￥９５７）

ノンアルコールビール（小瓶）



サントリー オールフリー
● アサヒ ドライゼロ

各種 ￥７３０
（税込￥８０３）

レモンサワー　￥６８０（税込￥７４８）



ハイボール　￥６８０（税込￥７４８）



当店おすすめハウスワイン

（白）タヴェルネッロ オルガニコ トレッビアーノ シャルドネ
甘い香りとフレッシュな果実味とやさしい酸味。素直な味わいの辛口。

（赤）タヴェルネッロ オルガニコ サンジョベーゼ
甘い香りとフレッシュな果実味とやさしい酸味。素直な味わいの辛口。



グラス	デカンタ	フルボトル
￥７３０ （税込￥８０３）	￥１，９５０ （税込￥２，１４５）	￥３，７００ （税込￥４，０７０）

（白）エスト レセルヴァ シャルドネ
熟度の高いクリーンな果実と程よい酸味の辛口。

（赤）エスト レセルヴァ カベルネ ソーヴィニヨン
凝縮感のある果実味とフレッシュな酸味が特徴。



フルボトル　￥３，５００（税込￥３，８５０）

（白）シャトー レ ムータン ブラン
すっきりと瑞々しい飲み心地。柑橘系の香りが広がる軽やかで果実感のある味わい。

（赤）シャトー ド カップ キュヴェ セドリック
香ばしいアロマに、カシスやブルー ベリーの深みのある果実味。



フルボトル　￥４，１５０（税込￥４，５６５）

＜スパークリングワイン＞

アンジュエール ブリュット
豊かな果実感、すっきりした後口ですがすがしい酸味と柑橘系の爽やかな香り、心地よい清涼感が特徴。



ハーフボトル
￥２，７００
（税込￥２，９７０）

飲酒運転・20歳未満の飲酒は禁止されています。

※イラスト、写真はイメージです。