

平日限定11:00-17:00

LUNCH MENU

Kobeya Restaurant



平日限定

パン食べ放題付きランチ

季節の前菜プレート



＋

パン お替り自由



※ライスに変更できます

＋

選べる メイン料理

￥1,660（税込￥1,826）〜

パンと愉しむ季節の前菜

季節の前菜プレート

・季節のカポナータ

・季節のスープ(かぼちゃ)



～パンにつけてお楽しみください～

・ツナと黒オリーブのリエット

料理と愉しむ こだわりパン

当店では 店内で焼きあげた さまざまな種類のパンをお楽しみいただけます。
その中でも お料理との相性が良く 代表的な おすすめパンをご紹介。
お気に入りのパンを みつけてみてください。



・バイツェンブロート

「バイツェン」はドイツ語で小麦と言う意味で、小麦粉を使用したパンの総称です。樋型を使うことで皮が柔らかく口当たりソフトなパンです。

・ジャーマン

ライ麦を原料にしたドイツパンの1つ。1970年代に、ドイツの有名店と技術提携して誕生。独特の香りと酸味があり、濃厚な味わいのお料理との相性がピッタリ！





・バゲット

軽い食感と上品な甘さに加え、芳醇な風味と深い味わいを引き出しています。

※店舗や日時により ご用意できないパンもございます。ご了承くださいませ。

Hamburg Steak Lunch

New ハンバーグカツレツ きのこ添え ランチ

￥1,760（税込￥1,936）



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

パン食べ放題付きランチ

季節の前菜プレート ＋ パン お替り自由 ＋ 選べるメイン料理





※ライスに変更できます

下記よりお選びください

Hamburg Steak Lunch

ハンバーグランチ

New

ハンバーグカツレツ きのこ添え ランチ　￥1,760（税込￥1,936）

ハンバーグステーキ　デミグラスソース ランチ　￥1,810（税込￥1,991）

和風ハンバーグステーキ ランチ　￥1,810（税込￥1,991）

ハンバーグステーキ&海老グラタン ランチ　￥1,920（税込￥2,112）

スペシャルアソート ランチ　￥2,330（税込￥2,563）

・牛100%ハンバーグステーキ ・海老グラタン
・チキンのグリル バジル&トマトソース



プラスサービス ＜お料理との組み合わせで ご注文ください＞

●コーヒー（または 紅茶）
プラス ￥340（税込￥374）

●ミニサラダ
プラス ￥270（税込￥297）



●季節のスープ（かぼちゃ）
プラス ￥200（税込￥220）

※ランチの内容は食材の都合等により 変更となる場合がございます。
※イラスト、 写真はイメージです。

Gratin Lunch & Pasta Lunch



New ベーコンのカルボナーラ風グラタン ランチ

￥1,660（税込￥1,826）

パン食べ放題付きランチ

季節の前菜プレート ＋ パン お替り自由 ＋ 選べるメイン料理





※ライスに変更できます

下記よりお選びください

Gratin Lunch & Pasta Lunch & Stew Lunch

グラタンランチ・パスタランチ・シチューランチ

New

ベーコンのカルボナーラ風グラタン ランチ

￥1，660
（税込￥1，826）

New

海老のトマトクリーム
スパゲッティ ランチ

￥1，710
（税込￥1，881）



特製ビーフシチュー ランチ

￥2，010
（税込￥2，211）



プラスサービス ＜お料理との組み合わせで ご注文ください＞

●コーヒー（または 紅茶）
プラス ￥340（税込￥374）

●ミニサラダ
プラス ￥270（税込￥297）



●季節のスープ（かぼちゃ）
プラス ￥200（税込￥220）

※ランチの内容は食材の都合等により 変更となる場合がございます。
※イラスト、写真はイメージです。

A la Carte Lunch



New さわらのソテー バジルソース
クリームポテト添え ランチ
￥1,710（税込￥1,881）

パン食べ放題付きランチ

季節の前菜プレート ＋ パンお替り自由 ＋ 選べるメイン料理





※ライスに変更できます

下記よりお選びください

A la Carte Lunch

ア・ラ・カルト ランチ

New

チキングリルの
きのこクリームソース ランチ

￥1,660
（税込￥1,826）



New

さわらのソテー バジルソース
クリームポテト添え ランチ

￥1,710
（税込￥1,881）

国産真鯛のグリル 焦がしバターソース ランチ

￥2,010
（税込￥2,211）

牛みすじ肉のタリアータ
フォンドボー黒胡椒ソース ランチ

￥2,380
（税込￥2,618）

プラスサービス ＜お料理との組み合わせで ご注文ください＞

●コーヒー（または 紅茶）
プラス ￥340（税込￥374）

●ミニサラダ
プラス ￥270（税込￥297）



●季節のスープ（かぼちゃ）
プラス ￥200（税込￥220）

※ランチの内容は食材の都合等により 変更となる場合がございます。
※イラスト、写真はイメージです。

Light Meal Lunch
ライトミール ランチ

海老とチキンのグルメサラダ ランチ

季節のスープ・パン食べ放題付き

￥1,610
（税込￥1,771）



欧風ビーフカレーライス

￥1,420
（税込￥1,562）



Side Menu
サイドメニュー

食べ放題 窯だしパン　￥610
（税込￥671）

●お二人様以上でのお取り分けはご遠慮ください。

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。

ライス　￥460
（税込￥506）

プラスサービス ＜お料理との組み合わせで ご注文ください＞

●コーヒー（または 紅茶）
プラス ￥340（税込￥374）

●ミニサラダ
プラス ￥270（税込￥297）



●季節のスープ（かぼちゃ）
プラス ￥200（税込￥220）

※ランチの内容は食材の都合等により 変更となる場合がございます。
※イラスト、写真はイメージです。

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）



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

食後のデザートにおすすめのミニサイズ



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

● バニラ　● チョコレート

ソルベ

● ストロベリー

各 ￥４００
（税込￥４４０）

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。



※写真はお一人様分です。

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（ホット / アイス）	￥７２０	（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
（税込￥１８７）

● オレンジジュース ● アップルジュース
● 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。

※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	￥８７０
（税込￥８０３）	（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	￥１，９５０	￥３，７００
（税込￥８０３）	（税込￥２，１４５）	（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。