

石窯焼  
外皮カリと  
中ほシューシー!!



Roasted chicken

あじわい丹波鶏の  
石窯ローストチキン

1,280yen

二たぎわり

麹や淡路産おのころ塩、スパイスをブレンドした  
オリジナルタレでマリネした後、  
旨味が逃げないように低温で焼き、  
仕上げは高温で皮目をパリッと焼き上げました!

あじわい丹波鶏といふ…

自然豊かな丹波で育ち海藻やヨモギなど  
純天然飼料を食べ、甘みの増加や脂肪分の減少など、  
美味しい体に優しいあじわいの鶏です。





写真はイメージです。



**Lunch Set**

土日祝は  
ドリンク  
&スープバー  
**+200yen**

**Main**  
メイン

**Bread or Rice**  
パン or ライス

**Soup Bar**  
スープバー

**Drink Bar**  
ドリンクバー



10種類以上のスパイスをブレンドしたオリジナルスパイスカレー。

爽やかなスパイスの香り、フルーティで深い甘みと後から追いかけてくる辛さが特長の石窯焼きチーズカレーです。



Vegetable cheese curry  
たっぷり野菜の  
石窯焼きチーズカレー

980yen



Seasonal vegetable cheese curry  
季節のおすすめ  
石窯焼きチーズカレー

1280yen

Ingredients of curry spice include peanut.  
※カレースパイスには落花生を使用しております。

### Lunch Set

土日祝は  
ドリンク  
&スープバー  
+200yen



Main  
メイン

+



Soup Bar  
スープバー

+



Drink Bar  
ドリンクバー



写真はイメージです。

Lunch Set

土日祝は  
ドリンク  
&スープバー  
+200yen



Main  
メイン



Bread  
パン



Soup Bar  
スープバー



Drink Bar  
ドリンクバー

石窯で焼き上げた  
BarBAPAαπερ !!



国産キタノカオリブレンドと淡路産おのころ塩、  
スペイン産の香り高いエキストラオーリーブオイルを使用し、  
300度以上の高温の石窯で焼き上げるピザは、  
素材本来の旨みを引き出し、あつあつでお召し上がり頂けます。

### Lunch Set

土日祝は  
ドリンク  
&スープバー  
+200yen



+



+





*Pizza marinara*  
ピッタマリナーラ

**880yen**



*Pizza margherita*  
ピッタマルゲリータ

**980yen**



*Seasonal pizza*  
季節の  
おすすめピッタ

**1380yen**



Crape salé

**クレープサレ**

塩ミルクアイスと発酵バターのクレープ

**650yen**



Crape citron

**クレープシトロン**

はちみつ漬けレモンとバニラアイスのクレープ

**680yen**



Shuzette crêpe

**クレープシュゼット**

オレンジのキャラメルソースとバニラアイスのクレープ

**740yen**



Chocolate crêpe

**クレープショコラ**

ガトーショコラ、ヘーゼルナッツアイス  
チェリーコンポートのクレープ

**760yen**



Crape Brûlée

**クレープブリュレ**

クレームブリュレ、ピスタチオクリーム、  
ピスタチオアイス、赤い果実のソースのクレープ

**840yen**



Banane crêpe

**クレープバナーヌ**

バナナのキャラメリゼ、ラムレーズンアイス、  
ラムレーズンクリームのクレープ

**780yen**

■ Set Drink +300yen お好きなドリンクをお選びください

- ・コーヒー(H/I)
- ・紅茶(H/I)

- ・オレンジジュース
- ・グレープフルーツジュース

- ・ジンジャーエール
- ・コーラ

- ・ウーロン茶