

M E N U

Food



肉まニニ
eat in **¥356**
take out **¥350**



じゃこかつ
eat in **¥648**
take out **¥660**



ハンバーグプレート
eat in **¥1,430**



焼きナポリタン
eat in **¥980**



バエリア風ピラフ
eat in **¥990**



モーニングプレート
eat in **¥650**

9:00~10:30の時間帯は ¥500

Soft cream ソフトクリーム



バニラ/Vanilla
eat in **¥420**
take out **¥400**



ミックス/ Mix
eat in **¥420**
take out **¥400**



ミカン(みかん)/Mikan
eat in **¥420**
take out **¥400**

井上誠耕園のミカン果汁を使用しています。クエン酸たっぷりの酸っぱいお味がクセになります。お子様にはミックスがおすすすめです。

Soft cream with Olive oil

濃厚なバニラソフトにお好みのトッピングを



- ・完熟オリーブオイル / Rich Ripe Olive Oil
 - ・レモンオリーブオイル / Lemon Olive Oil
 - ・完熟ネーブルオリーブオイル / Ripe Navel Olive Oil
- eat in 各**¥490** take out 各**¥480**
- ・小豆島産蔵オイル
- eat in **¥1,020** take out **¥1,000**

期間限定 いちごとブルーベリーのベリーベリーソフト
eat in **¥560** take out **¥570**



Drink オリジナルドリンク



スモネードソーダ
eat in **¥560** take out **¥550**

小豆島特産「幸太郎もも」の甘酸っぱいおいしさ。

自園の早摘みミカンを使用した爽やかな酸味。

・ミカネードソーダ
eat in **¥560** take out **¥550**

ハチミツを使用し甘さ控えめに。レモンがしっかり香ります。

・レモネードソーダ
eat in **¥560** take out **¥550**

期間限定 ・いちごビネガードリンク (ソーダ or ミルク)
eat in **¥509** take out **¥500**

期間限定 ・いちごミルク
eat in **¥509** take out **¥500**

・ホットコーヒー
eat in **¥356** take out **¥350**



季節のシェイク
eat in **¥754**
take out **¥750**

・アイスコーヒー
eat in **¥407** take out **¥400**

Original sweets オリジナルスイーツ



小豆島プリン (ネーブルオイルがけ)
eat in **¥387** take out **¥380**

+250円でソフトクリームと栗の甘露煮トッピング可



オリーブオイルで焼いた生地を、バター&シュガーでシンプルに仕上げました。

バターシュガークレープ
eat in **¥550** take out **¥540**



フレンチプレート eat in **¥814** take out **¥800**

