

●●● | Dinner Menu 17時~ CLOSE

セットメニュー

◆ セレクトセット **870円** (プラス税)
メイン+本日のスープ+サラダ



◆ 西葛西's セット
メイン+焼立てワッフル+旬果パフェ+季節のケーキ+ドリンク
1,850円 (プラス税)



★★★ メイン ★★★ 上記のセットのメインはこちらよりお選び下さい

- アボカド&タルタルバーガー
- 特製ベジシャメルのみートドリア
- タコライス
- クロックムッシュサンド
- 古白鷲とアボカドのわさび醤油丼
- 古白鷲のローストチキンサンド
- たらぼてバーガー
- パジルたまごサンド
- 本日の生パスタ A or B (+100円 +税)
- 焼きチーズカレー (+200円 +税)
- 季節のフルーツサンド (+300円 +税)
- 生ハムとゴルゴンゾーラの生パスタ (+300円 +税)
- ビーフシチュー (トースト又はライス付) (+300円 +税)
- 海老のトマトクリームのおムライス (+400円 +税)
- シャリアピンソースのハンバーグ (ライス付) (+400円 +税)
- アボカドとクリームチーズの生パスタ (+500円 +税)

★★★ お得なサイドメニュー ★★★

ディナーセットご注文の方は、下記のメニューをお得な価格でどうぞ♪

- ◆ **ドリンクセット** **150円** (プラス税)
(コーヒー or 紅茶 or オレンジジュース)
- ◆ **デザートセット** **800円** (プラス税)
・ コーヒー or 紅茶 & パフェ or ワッフル
(※メニュー内のお好きな1,200円以下のお好きな一品)
- ◆ **ワッフルセット** **300円** (プラス税)
(コーヒー or 紅茶 + 焼立てワッフル 2枚)
- ◆ **季節のデザートセット** **580円** (プラス税)
(コーヒー or 紅茶 + 季節のデザート)
※お気軽にスタッフまでどうぞ

お食事メニュー

Sandwich

- 百白鷲のローストチキンサンドイッチ
¥750 (プラス税) コーヒー紅茶付 + ¥250 (プラス税)
この日の旬果をメインに季節替りしてのトッピングをご用意。メニュー表裏面に記載しております。
- クロックムッシュサンドイッチ
¥780 (プラス税) コーヒー紅茶付 + ¥250 (プラス税)
チーズと、定番のムッシュサンドイッチの組み合わせ。オープンでこの日の旬果をお楽しみいただけます。
- アボカド&タルタルのバーガー
¥770 (プラス税) コーヒー紅茶付 + ¥250 (プラス税)
ヘルシーに作りこんだ新しいバーガーです。
- たらぼてバーガー
¥720 (プラス税) コーヒー紅茶付 + ¥250 (プラス税)
じゃがいもたっぷりで、お肉のバーガーにほっと一品をどうぞ。
- パジルたまごサンドイッチ
¥550 (プラス税) コーヒー紅茶付 + ¥250 (プラス税)
卵とパジルの風味が楽しめるサンドイッチをお楽しみ下さい。
- 季節のフルーツサンドイッチ
¥980 (プラス税) コーヒー紅茶付 + ¥250 (プラス税)
一度は味わって頂きたい、お肉の生クリームと旬果がたっぷり。旬のフルーツをメインに季節替りしてのトッピングをご用意。

Meal

- 自家製ベジシャメルソース&みートソースのドリア
¥580 (プラス税) コーヒー紅茶付 + ¥250 (プラス税)
具の2つのソースを組み合わせ、風味がたまらぬ一品です。
- 海老のトマトクリームソースのおムライス
¥1,200 (プラス税) コーヒー紅茶付 + ¥250 (プラス税)
お肉のムライスと海老のトマトクリームソースの組み合わせです。
- アボカドとクリームチーズの生パスタ
¥1,280 (プラス税) コーヒー紅茶付 + ¥250 (プラス税)
この日の旬果をメインに季節替りしてのトッピングをご用意。
- ビーフシチュー (トースト or ライス付)
¥1,080 (プラス税) コーヒー紅茶付 + ¥250 (プラス税)
お肉のビーフシチューとトースト又はライスをご用意。
- 生ハムとゴルゴンゾーラの生パスタ
¥1,050 (プラス税) コーヒー紅茶付 + ¥250 (プラス税)
3分コンソメを使い、美味しく仕立てています。
- タコライス
¥850 (プラス税) コーヒー紅茶付 + ¥250 (プラス税)
お肉のタコライスと海鮮系をメインに季節替りしてのトッピングをご用意。
- 自家製レタスソースのフォーシーズンズサラダ
¥950 (プラス税) コーヒー紅茶付 + ¥250 (プラス税)
ヘルシーに作りこんだ新しいサラダをご用意。
- ヘルシーサラダボウル
¥950 (プラス税) コーヒー紅茶付 + ¥250 (プラス税)
ヘルシーに作りこんだ新しいサラダをご用意。

本日の生パスタA&Bは黒板をご覧ください 各890円(プラス税)

スペシャルメニュー

- **スペシャルアボカドバーガー** **1,350円** (プラス税)
- **焼きチーズカレー** **900円** (プラス税)
- **シャリアピンソースのハンバーグ (ライス付)** **1,200円** (プラス税)
- **ビーフシチュー&チーズオムライス** **1,480円** (プラス税)
- **ワッフルチーズフォンデュ**
直径17cm
◆ ホールサイズ **1450円** (プラス税)
◆ ハーフサイズ **780円** (プラス税)

一品料理

SALAD “サラダ”

- グレープフルーツのサラダ 680円 (プラス税)
- グリーンサラダクリーミーオニオンドレッシングと共に 570円 (プラス税)
- フォーシーズンズサラダ 950円 (プラス税)
- たらポテ&かぼちゃ2種のサラダ 680円 (プラス税)
- ヘルシーサラダポウル(香味レモンドレッシングと共に) 950円 (プラス税)



PASTA & PIZZA “生パスタ & ピザ”

- ベンネアラビアータ 460円 (プラス税)
- 生ハムとたっぷりチーズピザ 880円 (プラス税)
- トマト&バジルのピザ 750円 (プラス税)
- 本日のパスタA&B 890円 (プラス税)
- アボカドとクリームチーズの生パスタ 1,280円 (プラス税)
- 生ハムとゴルゴンゾーラの生パスタ 1,050円 (プラス税)



MEAT DISH “肉料理”【ライス付き】

- 古白鶏もも肉の黒胡椒ガーリック醤油 1,280円 (プラス税)
- バジルトマトソースのハンバーグ 1,250円 (プラス税)
- チーズのせいろ焼きソースのハンバーグ 1,380円 (プラス税)
- 古白鶏もも肉のジンジャーソース 1,350円 (プラス税)
- シャリアピンソースのハンバーグ 1,200円 (プラス税)
- 豚ロースのハーブソース焼き 1,050円 (プラス税)
- 古白鶏もも肉のジンジャーソース 1,350円 (プラス税)
- シャリアピンソースのハンバーグ 1,200円 (プラス税)
- 豚ロースのハーブソース焼き 1,050円 (プラス税)
- ソーセージ盛合わせ 1,300円 (プラス税)
- 古白鶏とイタリアン野菜のトマト煮 770円 (プラス税)
- 古白鶏のソテー ゆず胡椒添え 550円 (プラス税)
- ポテト&生ハムゴルゴンゾーラ焼き 690円 (プラス税)

DRY SNACKS “乾き物”

- サルサ&チップ 330円 (プラス税)
- ミックスナッツ 250円 (プラス税)

SOUP & RICE “スープ&白米”

- 本日のポタージュ 390円 (プラス税)
- ミネストローネ 370円 (プラス税)
- ライス(大) 200円 (プラス税)
- ライス(中) 150円 (プラス税)
- ライス(小) 120円 (プラス税)

DESSERT “デザート”

- 自家製トマトのジェラート 580円 (プラス税)
- クレームブリュレのピスタチオアイス添え 530円 (プラス税)

アルコール&ソフトドリンク

- ビール (KIRIN ハートランド) 330ml 420円 (プラス税)
- ZIMA (ジーマ) 530円 (プラス税)
- スミノフアイス 550円 (プラス税)
- 生フルーツ サワー■
- キウイ 650円 (プラス税)
- 本日の果実サワー 750円~ (プラス税)
- 本日のフルーツ酢サワー 600円~ (プラス税)



店内黒板 又は スタッフまでお気軽に♪
店内黒板 又は スタッフまでお気軽に♪

■カクテル■

- カシスソーダ 500円 (プラス税)
- カシスオレンジ 550円 (プラス税)
- モスコミュール 650円 (プラス税)
- カルーアミルク 550円 (プラス税)



■その他■

- あらごし梅酒 550円 (プラス税) (ロック・水割り・ソーダ割り)
- 黒霧島 (芋焼酎) 450円 (プラス税) (ロック・水割り・ソーダ割り)

■ワイン■

- ネブリナ カベルネ・ソーヴィニオン(赤) ボトル... 2,200円 (プラス税)
- ネブリナ シャルドネ(白) グラス... 450円 (プラス税)
- スパークリングワイン■
- カヴァ ヴィジエガ(白・辛口) スペイン産 ボトル... 2,800円 (プラス税)
- リッター スパークリング(白・辛口) オーストラリア産 200ml ミニボトル... 880円 (プラス税)

■ソフトドリンク■

- ジンジャーエール (辛口) 420円 (プラス税)
- オレンジジュース(お子様用) 420円 (プラス税)
- コーヒー(アイスorホット) 420円 (プラス税)

紅茶

●スペシャルオリジナルブレンド

良質なインド産のダージリン茶に同じくインドアッサム産のティンヨイエ茶園のお茶を絶妙な割合でブレンドしております。

●アールグレイ

中国・インド・セイロンの茶葉を細かく砕いてベルガモットのナチュラルフレーバーを加えた香り高い紅茶です。

●スイートベリーティー

新鮮なインドの茶葉にいちごのナチュラルフレーバーを加えました。ほのかないちごの香りがお食事やスイーツを進めてくれるでしょう。ストレートでのお召上がりをお勧めいたします。

●キャラメルカスタード

アッサムティーをベースに、ミルクキャラメルの香り付けました。香りがいい甘い香りとお茶の味をお楽しみいただけます。

●ルビーローズ(ノンカフェイン)

ローズヒップ・ブラックカラント・アップルの果肉・レモン・オレンジのミックスフルーツとローズの花びらでフランスの香りをアレンジしました。ノンカフェインの健康志向なフルーツティーです。

●ジャスミンスーパーリア

当店のジャスミンティーは秀逸です。良質な中国産のお茶にジャスミンの花びらを施しております。

●アッサム

インド東北部のプラマプトラ川流域に位置する、世界最大の茶産地です。甘みとコクがあり、しっかりとした味が特徴です。その中でも、特に優雅で秀麗な香りのする茶葉を仕入れました。

アイスティー

●ニルギリ