



好みダイニング
カトレヤ

Grand menu



- 当店では、お一人様につき一品以上のご注文をいただいております。
- 当店では、国産米を使用しております。
- お車を運転されるお客様、未成年のお客様へのアルコールのご提供はお断りさせていただいております。
- 当店は[えび][かに][小麦][そば][卵][乳][落花生]などを原材料として使用しております。アレルゲンの詳細は係員にお尋ねください。

おつまみ



鮓の山かけ



天ぷら盛り合わせ



枝豆

税込 400円

蒸し点心3種盛り

ミニ野菜サラダ

税込 400円



ポテトフライ



パリパリかた焼サラダ

税込 760円

春巻と大根餅

ポテトフライ

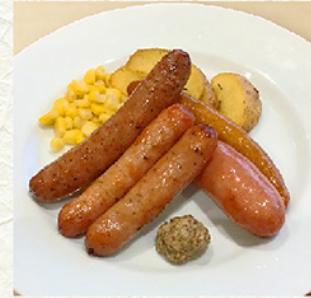
税込 420円

海老フライ（2尾）

税込 880円

ソーセージ盛り合わせ

税込 980円



ソーセージ盛り合わせ



春巻と大根餅

税込 700円

鶏の唐揚げ

蒸し点心3種盛り

税込 600円

鶏の唐揚げ

税込 700円



海老フライ（2尾）

※季節により食材又は盛り付け、器などが変わることがございます。※当店は国内産のお米を使用しております。

※当店は[えび][かに][小麦][そば][卵][乳][落花生]などを原材料として使用しております。アレルゲンの詳細は係員にお尋ねください。

※当店は同じ厨房内で蕎麦も調理しております。蕎麦アレルギーの方はお申し付けください。

和食

広小路御膳

税込 2,150円

刺身・天ぷら盛り合わせ
煮物・焼物・吸い物
ご飯・お新香



ひれかつ定食

税込 2,180円

キャベツ・ご飯・味噌汁・お新香



天ぷら盛り令わせ

税込 1,100円



お食事をご注文のお客様へ

セットドリンク 税込 200円

ドリンクページの「ソフトドリンク」より
お選びください。(フロートは除く)

※季節により食材又は盛り付け、器などが変わることがございます。※当店は国内産のお米を使用しております。

※当店は[えび][かに][小麦][そば][卵][乳][落花生]などを原材料として使用しております。アレルゲンの詳細は係員にお尋ねください。

※当店は同じ厨房内で蕎麦も調理しております。蕎麦アレルギーの方はお申し付けください。

うなぎ

国産鰻を
使用しています。



うな重 税込4,200円

うな重・吸い物・お新香



うなぎ膳 税込3,500円

うな丼・吸い物・刺身
煮物・お新香

お食事をご注文のお客様へ
セットドリンク 税込200円

ドリンクページの「ソフトドリンク」より
お選びください。(フロートは除く)



※季節により食材又は盛り付け、器などが変わることがございます。※当店は国内産のお米を使用しております。

※当店は[えび][かに][小麦][そば][卵][乳][落花生]などを原材料として使用しております。アレルゲンの詳細は係員にお尋ねください。

※当店は同じ厨房内で蕎麦も調理しております。蕎麦アレルギーの方はお申し付けください。

どんぶり



天丼セット 税込1,600円

天丼・半玉そば[温]・お新香

天丼 税込1,400円
单品 天丼・吸い物・お新香

湯葉の玉子とじ丼セット

湯葉と筍の玉子とじ丼 税込1,400円
半玉おろしそば[冷]・煮物・お新香

湯葉の玉子とじ丼 税込1,200円
单品 湯葉と筍の玉子とじ丼
吸い物・お新香



ねぎとろ丼セット

ねぎとろ丼 税込1,600円
そば[温]・煮物

ねぎとろ丼 税込1,200円
单品 ねぎとろ丼
吸い物・煮物



鮓の山かけ
税込600円

お食事をご注文のお客様へ
セットドリンク 税込200円

ドリンクページの「ソフトドリンク」より
お選びください。(フロートは除く)



※季節により食材又は盛り付け、器などが変わることがございます。※当店は国内産のお米を使用しております。

※当店は[えび][かに][小麦][そば][卵][乳][落花生]などを原材料として使用しております。アレルゲンの詳細は係員にお尋ねください。

※当店は同じ厨房内で蕎麦も調理しております。蕎麦アレルギーの方はお申し付けください。

そば

天ざるそば
税込1,550円



天ぷらそば
税込1,550円



鴨南蛮 [今鴨]
税込1,550円



鴨せいろ [今鴨]
税込1,550円

ざるそば 税込980円
かけそば 税込980円



とろろそば 溫 冷
税込1,200円



湯葉あんかけそば
税込1,200円

※季節により食材又は盛り付け、器などが変わることがございます。※当店は国内産のお米を使用しております。

※当店は[えび][かに][小麦][そば][卵][乳][落花生]などを原材料として使用しております。アレルゲンの詳細は係員にお尋ねください。

※当店は同じ厨房内で蕎麦も調理しております。蕎麦アレルギーの方はお申し付けください。

洋食

Western food

洋食セット 税込1,750円

海老フライと和風ハンバーグ サラダ添え
カップスープ・ご飯



ロース生姜焼きセット
税込1,550円

ロース生姜焼き サラダ添え
カップスープ・ご飯



ソースをお選び下さい
和風おろし デミグラス

Hamburger
ハンバーグセット
税込1,600円

ハンバーグ 温野菜添え
カップスープ・ミニサラダ・ご飯



もう一品!
ソーセージ
盛り合わせ
税込980円

お食事をご注文のお客様へ
セットドリンク 税込200円

ドリンクページの「ソフトドリンク」より
お選びください。(フロートは除く)



※季節により食材又は盛り付け、器などが変わることがございます。※当店は国内産のお米を使用しております。

※当店は[えび][かに][小麦][そば][卵][乳][落花生]などを原材料として使用しております。アレルゲンの詳細は係員にお尋ねください。

※当店は同じ厨房内で蕎麦も調理しております。蕎麦アレルギーの方はお申し付けください。



オムライスセット 税込1,450円
海老フライ・サラダ付き



カツカレー 税込1,550円
ミニサラダ付き



ハヤシライス 税込1,100円
ミニサラダ付き



ビーフカレー 税込1,100円
ミニサラダ付き



税込950円

チャーハン・アメリカンドック
肉団子甘酢・海老フライ
サラダ・ポテトフライ
オレンジジュース・プリン



※季節により食材又は盛り付け、器などが変わることがございます。※当店は国内産のお米を使用しております。

※当店は[えび][かに][小麦][そば][卵][乳][落花生]などを原材料として使用しております。アレルゲンの詳細は係員にお尋ねください。

※当店は同じ厨房内で蕎麦も調理しております。蕎麦アレルギーの方はお申し付けください。

中華

✿自由にセレクト✿ 中華のセットメニュー

税込1,500円

AとBから一品ずつお選びください。



中華丼



五目炒飯



ハーフワンタン麺
甘味



蒸し点心3種盛り
ワンタンスープ・甘味



春巻と大根餅
ワンタンスープ・甘味

単品



中華丼
スープ付き 税込1,200円



五目炒飯
スープ付き 税込1,200円

※季節により食材又は盛り付け、器などが変わることがございます。※当店は国内産のお米を使用しております。

※当店は[えび][かに][小麦][そば][卵][乳][落花生]などを原材料として使用しております。アレルゲンの詳細は係員にお尋ねください。

※当店は同じ厨房内で蕎麦も調理しております。蕎麦アレルギーの方はお申し付けください。



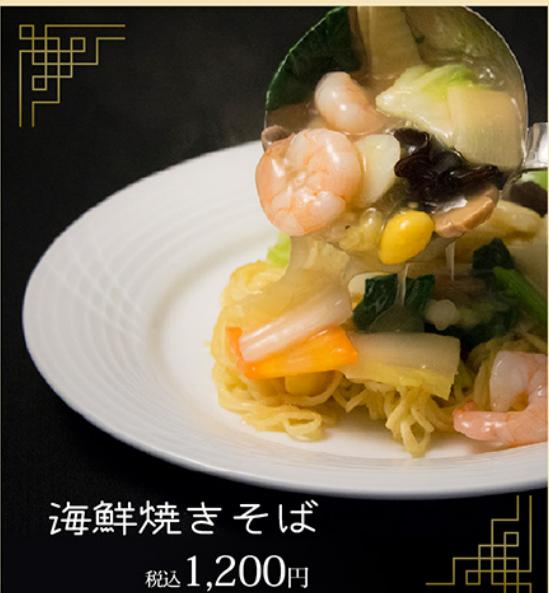
チャーシュー麺

税込1,200円



海鮮五目計そば

税込1,200円



海鮮焼きそば

税込1,200円



海鮮かた焼きそば

税込1,200円



五目つけ麺

税込1,200円



お食事をご注文のお客様へ

セットドリンク 税込200円

ドリンクページの「ソフトドリンク」より
お選びください。(フロートは除く)



TABLE FOR TWO

『今日のごちそうは、あの子と一緒に・・・。』

『先進国の私たちと開発途上国の人たちが、時間と空間を越え、食事を分かち合う』が、コンセプトです。1食につき20円の寄付金が TABLE FOR TWOを通じて開発途上国へ届き子どもたちの学校給食になります。

通常価格
(税込)
+ チャリティ/
20円 = あなたの
思い

ごまの風味が隠し味
冷やし豆乳麺

セット

税込 1,620円

※表示価格のうち20円をTABLE FOR TWOを通じて支援各国の現地提携団体に寄付させていただきます。

冷やし豆乳麺
蒸し点心3種盛り・甘味



点心セット

蒸し点心3種盛り・中華粽
春巻と大根餅
ハーフワンタン麺・甘味

税込 1,800円



※季節により食材又は盛り付け、器などが変わることがございます。※当店は国内産のお米を使用しております。

※当店は[えび][かに][小麦][そば][卵][乳][落花生]などを原材料として使用しております。アレルゲンの詳細は係員にお尋ねください。

※当店は同じ厨房内で蕎麦も調理しております。蕎麦アレルギーの方はお申し付けください。

※季節により食材又は盛り付け、器などが変わることがございます。※当店は国内産のお米を使用しております。

※当店は[えび][かに][小麦][そば][卵][乳][落花生]などを原材料として使用しております。アレルゲンの詳細は係員にお尋ねください。

※当店は同じ厨房内で蕎麦も調理しております。蕎麦アレルギーの方はお申し付けください。

デザート

コーヒーゼリー

税込500円



Ice cream

バニラアイス

本日のアイス

内容はスタッフにお尋ねください。

各 税込400円



Chocolate Parfait

チョコレート
パフェ

税込650円



ドリンク

ソフトドリンク 税込450円

Soft drink



コーヒー [ホット・アイス]

紅茶 [ホット・アイス]

カフェオレ [ホット・アイス]

コカ・コーラ 瓶

ジンジャーエール 瓶

メロンソーダ

レモンスカッシュ

山ぶどうスカッシュ

オレンジジュース

ウーロン茶



各種フロート

プラス 税込150円

ノンアルコール ビアテイスト

アサヒドライゼロ 瓶 税込500円

Float

※季節により食材又は盛り付け、器などが変わることがございます。※当店は国内産のお米を使用しております。

※当店は[えび][かに][小麦][そば][卵][乳][落花生]などを原材料として使用しております。アレルゲンの詳細は係員にお尋ねください。

※当店は同じ厨房内で蕎麦も調理しております。蕎麦アレルギーの方はお申し付けください。

※季節により食材又は盛り付け、器などが変わることがございます。※当店は国内産のお米を使用しております。

※当店は[えび][かに][小麦][そば][卵][乳][落花生]などを原材料として使用しております。アレルゲンの詳細は係員にお尋ねください。

※当店は同じ厨房内で蕎麦も調理しております。蕎麦アレルギーの方はお申し付けください。

