



Dining Cafe
カトレヤ

Grand menu

和食・洋食・中華

- 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、20歳未満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きます。
 - 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。
アレルギーの詳細は係員にお尋ねください。
- 
- 

お弁当



花かざり



花かざり 税込 2,280円

海老と野菜の天ぷら・お造り(三種)・茄子田楽
副菜・煮物・季節ご飯・味噌汁・漬物・デザート



幕の内弁当 税込 1,680円

海老と野菜の天ぷら・焼き魚・揚げ出し豆腐
副菜・煮物・季節ご飯・味噌汁・漬物・デザート

おつまみ 一品料理



枝豆 税込 450円



鶏の竜田揚げ 税込 650円



ポテトフライ 税込 470円

※当店は国内産のお米を使用しております。 ※季節により食材又は盛り付け、器などが変わる場合がございます。 ※当店は[えび][かに][くるみ][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。アレルギー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。

定食

とろろ定食

税込 1,680円

とろろご飯・お造り・小鉢
野菜の天ぷら・味噌汁・漬物



まぐろ丼の和定食 税込 1,480円

ミニまぐろ丼・小鉢三品
海老と野菜の天ぷら・味噌汁・漬物



和定食 税込 1,280円

小鉢三品・海老と野菜の天ぷら
季節ご飯・味噌汁・漬物

定食の味噌汁をうどんに変更

プラス 150円(税込)で
味噌汁を半玉うどんに
変更できます。



※当店は国内産のお米を使用しております。 ※季節により食材又は盛り付け、器などが変わる場合がございます。 ※当店は[えび][かに][くるみ][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。アレルギー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申し付けください。

白雪

税込 1,680円

まぐろ山かけ丼・山かけうどん
野菜の天ぷら・小鉢三品・漬物



どんぶり



まぐろ丼 税込 1,480円
小鉢・味噌汁・漬物



天井 税込 1,480円
小鉢・味噌汁・漬物

どんぶりの味噌汁を
うどんに変更

プラス **150**円(税込)で
味噌汁を半玉うどんに
変更できます。



おつまみ 一品料理



枝豆 税込 450円



鶏の竜田揚げ 税込 650円



ポテトフライ 税込 470円

※当店は国内産のお米を使用しております。 ※季節により食材又は盛り付け、器などが変わる場合がございます。 ※当店は【えび】【かに】【くるみ】【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。アレルギー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。

うどん・そば



天ざるうどん



海老天山かけそば

うどん

天ざるうどん	税込 1,380円
天ぷらうどん	税込 1,180円
海老天山かけうどん	税込 1,180円
きつねうどん	税込 780円
ざるうどん	税込 780円

そば

天ざるそば	税込 1,380円
天ぷらそば	税込 1,180円
海老天山かけそば	税込 1,180円
きつねそば	税込 780円
ざるそば	税込 780円

追加ご飯・トッピング 麺料理と一緒にどうぞ

とろろご飯
税込 350円

白ご飯
税込 150円

海老天ぷら 1本
税込 250円



鮭のお造り 税込 750円



揚げ出汁豆腐 税込 450円



揚げ餃子 税込 650円



天ぷら
5種盛合せ 税込 1,150円

※当店は国内産のお米を使用しております。 ※季節により食材又は盛り付け、器などが変わる場合がございます。 ※当店は[えび][かに][くるみ][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。アレルギー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。

とんかつ

豚肉の弾力とあふれる旨みを
味わうロースとんかつ

ロースかつ定食

税込 1,380円

ロース 120g
ご飯・味噌汁・キャベツ・漬物



とんかつと海老フライの
人気のコンビ

海老ロースかつ定食

税込 1,850円

ロース 120g・海老フライ 2本
ご飯・味噌汁・キャベツ・漬物



さっぱりとおろしポン酢で

おろしロースかつ定食 税込 1,650円

ロース 120g・ご飯・味噌汁・キャベツ・漬物



卵・お出汁・とんかつの絶妙なハーモニー

ロースかつ丼 税込 1,450円

ロース 120g・ご飯・味噌汁・小鉢・漬物

※当店は国内産のお米を使用しております。 ※季節により食材又は盛り付け、器などが変わる場合がございます。 ※当店は【えび】【かに】【くるみ】【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。アレルギー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。

パスタ

鉄板ナポリタン
スパゲティ

税込 1,130円



定番ナポリタンを
あつあつ鉄板スタイルで!



ポルチーニの香り、生クリームと
チーズのコクをお楽しみください

ポルチーニクリームパスタ

税込 1,030円



かつお出汁ときざみ海苔で
風味豊かな味わいに

和風たらこパスタ

税込 1,030円

パスタと一緒に!

ミニサラダ&
ドリンクセット 税込 280円

コーヒー (Hot / Ice) メロンソーダ
紅茶 (Hot / Ice) カルピス
ミルク (Hot / Ice) オレンジジュース

※当店は国内産のお米を使用しております。 ※季節により食材又は盛り付け、器などが変わる場合がございます。 ※当店は[えび][かに][くるみ][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。アレルギーの詳細は領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申し付けください。

中華

中華の定番メニュー！

麻婆豆腐定食 税込 1,180円

麻婆豆腐・シュウマイ・ご飯・スープ・漬物



カリッと揚げた鶏肉に甘酸っぱい
ソースがよく合います

ユーリンチー

油淋鶏定食 税込 1,280円

油淋鶏・ご飯・スープ・漬物

黒酢が香る、コクのある
タレに仕上げました

黒酢酢豚定食

税込 1,380円

酢豚・シュウマイ
ご飯・スープ・漬物



おつまみ
一品料理



枝豆 税込 450円



鶏の竜田揚げ 税込 650円



揚げ餃子 税込 470円

※当店は国内産のお米を使用しております。 ※季節により食材又は盛り付け、器などが変わる場合がございます。 ※当店は[えび][かに][くるみ][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。アレルギー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。

ふんわり卵でご飯を包み、
中華あんをかけました。

天津飯

スープ付き

税込 1,180円



海老・イカ・野菜の五目あんかけ

中華飯 税込 980円

スープ付き



レタスの食感が楽しいチャーハン

レタスチャーハン 税込 830円

スープ付き

揚げた麺・スープなし



海鮮五目あんかけ
皿うどん

税込 1,170円

茹でた麺・スープあり



海鮮五目あんかけ
汁そば

税込 980円



鶏チャーシュー入り
和風醤油ラーメン

税込 880円

※当店は国内産のお米を使用しております。 ※季節により食材又は盛り付け、器などが変わる場合がございます。 ※当店は[えび][かに][くるみ][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。アレルギー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申し付けください。

デザート



焼き目が香ばしい団子をお好みの味付けでどうぞ。



焼き団子 税込 1,130円

団子3本・みたらしソース
抹茶ソース・あんこ

ドリンク
セット

右ページの下から
お好きなドリンクを
お選びください。

あんみつ



白玉あんみつ 税込 650円



抹茶白玉あんみつ 税込 710円

※当店は国内産のお米を使用しております。 ※季節により食材又は盛り付け、器などが変わる場合がございます。 ※当店は[えび][かに][くるみ][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。アレルギー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。

シフォンサンド



ふわふわのシフォンケーキで
生クリームをはさみました。



ドリンク
セット

チョコバナナシフォンサンド

レギュラー 税込 1,680円

ハーフ 税込 1,680円



ドリンク
セット

抹茶シフォンサンド

レギュラー 税込 1,680円

ハーフ 税込 1,680円

アイス



バニラアイス

抹茶アイス

各 税込 480円

ドリンクセット

コーヒー (Hot / Ice)

紅茶 (Hot / Ice)

ミルク (Hot / Ice)

メロンソーダ

カルピス

オレンジジュース

※当店は国内産のお米を使用しております。 ※季節により食材又は盛り付け、器などが変わる場合がございます。 ※当店は[えび][かに][くろみ][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。アレルギー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。

Drink Menu



珈琲 トアルコトラジャブレンド豆使用



ホットコーヒー	税込 500円	アイスコーヒー	税込 500円
アメリカンコーヒー	税込 500円	アイスカフェオレ	税込 550円
ホットカフェオレ	税込 550円	クリームコーヒー	税込 570円

紅茶

紅茶 (Hot/Ice)	税込 400円
--------------	---------

レモン・ミルク・ストレートをお選びください



ソフトドリンク

オレンジジュース	税込 400円	コカ・コーラ	税込 400円
カルピス	税込 400円	メロンソーダ	税込 400円
カルピスソーダ	税込 400円	クリームコーラ	税込 500円
ミルク (Hot/Ice)	税込 400円	クリームソーダ	税込 500円

Alcohol Menu



ビール

生ビール	中ジョッキ	税込 620円
生ビール	小ジョッキ	税込 520円
生ビール	グラス	税込 420円
瓶ビール	中瓶	税込 620円
ノンアルコールビール		税込 420円

アサヒドライゼロ



酒

松竹梅 (宝酒造) 税込 560円

ウイスキー

ロック・水割り・ハイボール 税込 520円

焼酎

麦焼酎 ロック・水割り・お湯割り 税込 560円

梅酒

ロック・ソーダ割り 税込 520円

※当店は[えび][かに][くるみ][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。アレルギー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。

ご飲食後に車を運転される方、20歳未満の方の飲酒は固くお断りいたします。

KIDS MENU

おたのしみ
おもちゃ
つき



お子さまランチ 税込 580円

ミニハンバーグ・海老フライ・ポテトフライ
オムレツ・ケチャップライス・デザート・ジュース



お子さまラーメン 税込 380円

お子さまカレー

税込 400円

お子さまうどん

税込 330円

※当店は国内産のお米を使用しております。 ※季節により食材又は盛り付け、器などが変わる場合がございます。 ※当店は[えび][かに][くるみ][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。アレルギー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。