

お好みダイニング 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、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いております。

■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。
アレルゲンの詳細は係員にお尋ねください。

おつまみ



天ぷら盛り合わせ



鮪の山かけ



おつまみチャーシュー



蒸し点心３種盛り



春巻と大根餅

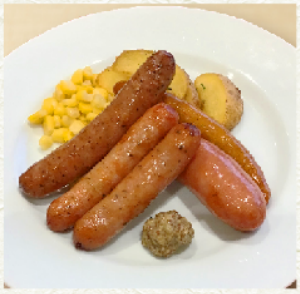


鶏の唐揚げ

枝　豆	税込500円
鮪の山かけ	税込800円
天ぷら盛り合わせ	税込1,300円
ミニ野菜サラダ	税込600円
パリパリかた焼サラダ	税込900円
ポテトフライ	税込550円
海老フライ（２尾）	税込900円
ソーセージ盛り合わせ	税込1,400円
エビせん	税込120円
春巻と大根餅	税込900円
蒸し点心３種盛り	税込700円
鶏の唐揚げ	税込850円
おつまみチャーシュー	税込750円



ポテトフライ



ソーセージ盛り合わせ



海老フライ（２尾）

※季節により食材又は盛り付け、器などが変わる場合がございます。 ※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][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



店長のおすすめ

広小路御膳

税込2,950円

刺身・天ぷら盛り合わせ
煮物・焼物・茶碗蒸し
吸い物・ご飯・お新香・甘味

※季節により、内容が一部変更になる場合がございます。

もう一品に！



天ぷら盛り合わせ

税込1,300円

当店では国産鰻を使用しています。



うな重

税込5,000円

うな重・吸い物・お新香



うなぎ膳

税込4,200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300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、器などが変わる場合がございます。 ※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][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2,100円
天丼・半玉そば［温］・お新香

単品 **天丼**　税込1,800円
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1,800円
半玉おろしそば［冷］・煮物・お新香

単品 **湯葉の玉子とじ丼**　税込1,500円
湯葉と筍の玉子とじ丼
吸い物・お新香



店長のおすすめ

ねぎとろ丼セット
ねぎとろ丼
そば［冷］・煮物　税込2,300円

単品 **ねぎとろ丼**
ねぎとろ丼
吸い物・煮物　税込1,700円



鮪の山かけ
税込800円

お食事をご注文のお客様へ
セットドリンク　税込300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、器などが変わる場合がございます。 ※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][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



店長のおすすめ

天ざるそば

税込1,800円



天ぷらそば

税込1,800円



鴨南蛮〔合鴨〕

税込1,900円



鴨せいろ〔合鴨〕

税込1,900円

追加 そば大盛 税込250円

ざるそば 税込1,200円

かけそば 税込1,200円



とろろそば 温 冷

税込1,400円



湯葉あんかけそば

税込1,400円

※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。 ※当店は国内産のお米を使用しております。
※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

ハンバーグのソースを
お選び下さい



和風おろし　デミグラス





店長のおすすめ

洋食セット　税込2,100円

海老フライとハンバーグ サラダ添え
カップスープ・ご飯





Grilled pork ginger

ロース生姜焼きセット

税込1,850円

ロース生姜焼き サラダ添え
カップスープ・ご飯





Deep fried prawn

海老フライセット

税込2,300円

海老フライ三尾 サラダ添え
カップスープ・ご飯



もう一品に！

ソーセージ盛り合わせ

税込1,400円





お食事をご注文のお客様へ

セットドリンク　税込300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、器などが変わる場合がございます。 ※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][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。

Steak



ソースをお選び下さい



和風おろし　デミグラス

牛リブロース ステーキセット

税込2,950円

牛リブロースステーキ 温野菜添え
カップスープ・ミニサラダ・ご飯

Hamburger

ソースをお選び下さい



和風おろし　デミグラス

おすすめ

デミグラスソースとご一緒に！
とろけるチーズトッピング
税込200円



ハンバーグセット

170g　税込2,000円

ハンバーグ 温野菜添え
カップスープ・ミニサラダ・ご飯

増量できます

ハンバーグ
200g　税込2,200円
230g　税込2,400円

お食事をご注文のお客様へ
セットドリンク　税込300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、器などが変わる場合がございます。 ※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][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1,800円

海老フライ・サラダ付き



かつカレー　税込1,800円

ミニサラダ付き



ハヤシライス　税込1,400円

ミニサラダ付き



ビーフカレー　税込1,400円

ミニサラダ付き

KIDS

おたのしみおもちゃつき

お子様の大好物を集めました

キッズプレート

税込1,100円

チャーハン・アメリカンドッグ
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



※デザートは季節や仕入状況によって変更する場合がございます。

※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。 ※当店は国内産のお米を使用しております。
※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。

とんかつ 揚げ物



ひれかつ定食　税込2,500円

キャベツ・ご飯・味噌汁・お新香



ひれと海老フライ定食

キャベツ・ご飯・味噌汁・お新香　税込2,700円

もう一品に！



鶏の唐揚げ

税込850円

お食事をご注文のお客様へ

セットドリンク 税込300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、器などが変わる場合がございます。 ※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][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

店長のおすすめ

中華のセットメニュー

税込1,900円

AとBから一品ずつお選びください。

A



中華丼
ザーサイ



五目炒飯
ザーサイ

B



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　税込1,400円
ワンタンスープ・ザーサイ付き



五目炒飯　税込1,400円
ワンタンスープ・ザーサイ付き

※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。 ※当店は国内産のお米を使用しております。
※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。

醤油



塩



昔ながらの中華そば

醤油・塩　各税込1,350円



チャーシュー麺　税込1,450円

ラーメントッピング

うずらの卵	2個	税込200円
チャーシュー	2枚	税込250円
メンマ		税込150円



海鮮焼きそば
税込1,450円



海鮮五目汁そば
税込1,450円



海鮮かた焼きそば
税込1,450円



五目つけ麺

税込1,450円

もう一品に！



蒸し点心3種盛り
税込700円



春巻と大根餅
税込900円

お食事をご注文のお客様へ

セットドリンク　税込300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、器などが変わる場合がございます。 ※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][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。

TABLE FOR TWO

『時間と空間を越えて食事と笑顔を分かち合う』

『先進国の私たちと開発途上国の子どもたちが、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。

海鮮の旨味がギュッと詰まったスープと、
もちもちのちゃんぽん麺が良く絡みます。

桜海老香る 海鮮ちゃんぽん麺セット

・海鮮ちゃんぽん麺
・蒸し点心３種盛り
・愛玉子ゼリー
〈オーギョーチー/台湾スイーツ〉

税込 1,950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。



東京農業大学
TFT×nodai
学生様とメニューを
考案しました。



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 2,000円



※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。 ※当店は国内産のお米を使用しております。
※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

ミニソフトクリームパフェ　各税込550円



チョコフレークとココアスポンジの
食感が楽しい
ミニチョコソフトパフェ



いちごチップが
甘酸っぱい香りを引き立てます
ミニいちごソフトパフェ



あずきと白玉が入った
和風パフェ
ミニ抹茶ソフトパフェ



トッピングで
お楽しみください
◆スフレパンケーキ
いちごソース・アイス付き
税込850円

ふわふわの食感！
◆スフレパンケーキ
プレーン
税込650円



かわいいパンダの
中華まん
◆パンダまん
税込600円

ドリンクもご一緒に
◆セットドリンク
プラス 税込300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)



懐かしい味にほっと
心が和みます
クリーム
あんみつ
税込850円



ヘーゼルナッツのほのかな香り
アーモンドミルクを使用した
ちょっと懐かしい
昔ながらの硬めのプリン
店長のおすすめ
クラシック
カスタードプリン
税込500円



- バニラアイス
- 本日のアイス　各税込500円

内容はスタッフにお尋ねください。

Coffee Jelly



ほろにがコーヒーゼリーに
バニラアイスを添えて
コーヒーゼリー
税込600円



食べても飲んでも楽しい
コーヒーゼリーが入った
アイスココア！
ジェリーココア
税込700円

※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。 ※当店は国内産のお米を使用しております。
※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。

ドリンク



写真はイメージです

ソフトドリンク 税込500円

Soft drink



- コーヒー [ホット・アイス]
- 紅茶 [ホット・アイス]
- ココア [ホット・アイス]
- カフェオレ [ホット・アイス]
- コカ・コーラ
- ジンジャーエール
- 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

Float

各種フロート プラス税込200円

クリームソーダ、コーヒーフロートなど
すべてのドリンクにプラス200円で
フロートにできます！



※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。 ※当店は国内産のお米を使用しております。
※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。

アルコール



ビール Beer

生ビール（アサヒスーパードライ） 【中】税込800円
【小】税込700円

瓶ビール（アサヒスーパードライ） 【中瓶】税込850円
（キリン一番搾り） 【中瓶】税込850円

ノンアルコールビアテイスト
アサヒドライゼロ 【小瓶】税込600円



サワー Sour

本搾りレモンサワー 税込550円

本搾りグレープフルーツサワー 税込550円



日本酒 Sake

上撰 白鶴 淡麗純米 常温・燗・冷酒
【小】税込1,000円 【大】税込1,700円

浦霞 純米 燗・冷酒
【小】税込1,200円 【大】税込2,000円



ウイスキー Whisky

水割り・ロック

	【シングル】	【ダブル】	【ハイボール】
リザーブ	税込700円	税込1,300円	税込700円
白州	税込1,000円	税込1,900円	税込1,000円
山崎	税込1,000円	税込1,900円	税込1,000円



焼　酎 Shochu

各「焼酎」はロック・水割り・湯割りをお選びください

芋 白霧島 税込700円 【720ml】税込3,200円

麦 いいちこ 税込700円 【720ml】税込3,200円



ワイン Wine

赤 又は 白

グラスワイン 税込650円

デカンタ500ml 税込1,600円

20歳未満 およびご飲食後にお車などを運転される方の飲酒は固くお断りいたします。

※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。