



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][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



蒸し点心3種盛り

枝豆

税込400円

鮓の山かけ

税込700円

天ぷら盛り合わせ

税込1,100円



ポテトフライ



春巻と大根餅

ミニ野菜サラダ

税込500円

パリパリかた焼サラダ

税込800円

ポテトフライ

税込500円

海老フライ（2尾）

税込880円



ソーセージ盛り合わせ

ソーセージ盛り合わせ

税込1,200円

エビせん

税込120円



鶏の唐揚げ

春巻と大根餅

税込800円

蒸し点心3種盛り

税込600円

鶏の唐揚げ

税込800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][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2,300円

刺身・天ぷら盛り合わせ
煮物・焼物・吸い物
ご飯・お新香



国産鰻を

当店では
使用しています。



うな重 税込4,500円

うな重・吸い物・お新香

天ぷら盛り合わせ

税込1,100円



うなぎ膳 税込3,800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][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



湯葉の玉子とじ丼セット

湯葉と筍の玉子とじ丼 税込1,600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1,400円
湯葉と筍の玉子とじ丼
吸い物・お新香



鮓の山かけ
税込700円



天丼セット 税込1,800円

天丼・半玉そば[温]・お新香

単品 **天丼** 税込1,600円
天丼・吸い物・お新香



温かいそばに
変更できます



ねぎとろ丼セット

ねぎとろ丼 税込1,800円
そば[冷]・煮物

単品 **ねぎとろ丼** 税込1,400円
ねぎとろ丼
吸い物・煮物

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][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1,600円



天ぷらそば

税込1,600円



鴨南蛮[冷鴨]

税込1,700円



鴨せいろ[冷鴨]

税込1,700円

ざるそば 税込980円

かけそば 税込980円



どろろそば 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][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1,850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



Grilled pork ginger

ロース生姜焼きセット

税込1,650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2,000円

海老フライ三尾 サラダ添え
カップスープ・ご飯



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][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2,500円

牛リブロースステーキ 溫野菜添え
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

ハンバーグセット

税込1,700円

ハンバーグ 溫野菜添え
カップスープ・ミニサラダ・ご飯

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][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。

Omelette rice



オムライスセット 税込1,600円
海老フライ・サラダ付き

Curry



かつカレー 税込1,600円
ミニサラダ付き

Hayashi rice



ハヤシライス 税込1,200円
ミニサラダ付き

Curry



ビーフカレー 税込1,200円
ミニサラダ付き

KIDS



お子様の大好物を集めました

キッズプレート

税込 980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



※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][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2,300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2,500円



鶏の唐揚げ

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][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 1,600円

A と B から一品ずつお選びください。

A



中華丼



五目炒飯

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

单品



中華丼 税込 1,200円
スープ付き



五目炒飯 税込 1,200円
スープ付き

※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][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。



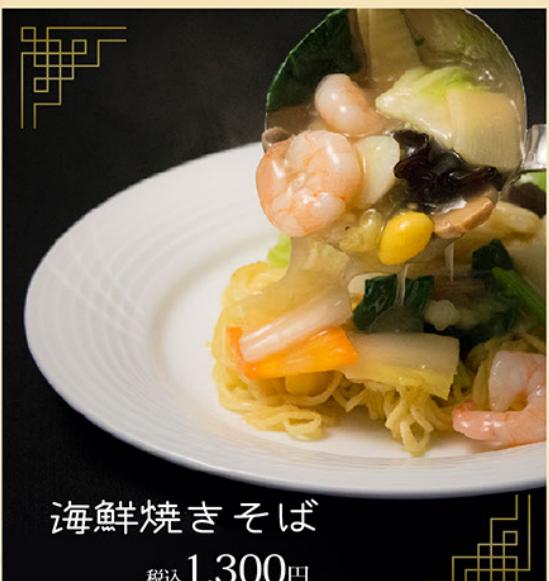
チャーシュー麺

税込1,300円



海鮮五目汁そば

税込1,300円



海鮮焼きそば

税込1,300円



海鮮かた焼きそば

税込1,300円



五目つけ麺

税込1,300円



蒸し点心3種盛り

税込600円

春巻と大根餅

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][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中学生たちが、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。

爽やかな夏野菜で彩った
白ごま風味の豆乳スープ

冷やし豆乳麺 セット

税込 1,720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



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 1,800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][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



◆スフレパンケーキ
いちごソース・アイス付き
税込 750円
トッピングで
お楽しみください
ふわふわの食感！
◆スフレパンケーキ
プレーン
税込 550円

◆パンダまん
税込 450円
かわいいパンダの
中華まん

◆セットドリンク
プラス 税込200円
ドリンクもご一緒に

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)



• バニラアイス
• 本日のアイス 各 税込400円
内容はスタッフにお尋ねください。



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 700円



◆クラシック
カスタードプリン
税込 500円
ハ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



◆コーヒージリー
税込 550円
ほろにがコーヒージリーに
バニラアイスを添えて

◆ジェリーココア
税込 650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！

※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][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

Soft drink



写真はイメージです

ソフトドリンク 税込450円

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 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



Float

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 小瓶 税込500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][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700円
【小】 税込600円

瓶ビール (アサヒスーパードライ) 【中瓶】 税込750円
(キリン一番搾り) 【中瓶】 税込750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500円



サワー Sour

本搾りレモンサワー 税込450円

本搾りグレープフルーツサワー 税込450円



日本酒 Sake

上撰 白鶴 淡麗純米 常温・燗・冷酒
【小】 税込800円 【大】 税込1,500円

浦霞 純米 燗・冷酒
【小】 税込980円 【大】 税込1,800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550円	税込700円	税込550円
白州	税込700円	税込900円	税込700円
山崎	税込700円	税込900円	税込700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 ボトル 税込550円 【720ml】 税込3,000円

麦 いいちこ ボトル 税込550円 【720ml】 税込2,800円



ワイン Wine

赤又は白

グラスワイン 税込550円

デカンタ500ml 税込1,400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][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。