



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



## 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



## 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



## ねぎとろ丼セット

ねぎとろ丼 税込1,800円  
そば[温]・煮物

単品 ねぎとろ丼 税込1,400円  
ねぎとろ丼  
吸い物・煮物



鰯の山かけ  
税込700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。

# 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



## 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



*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。



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



もう一品！  
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

単品



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。

通常価格  
(税込)

+ \チャリティ/  
20円 = 

## きのこと野菜の 玉子あんかけ麺 セット

税込 1,700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。

きのこと野菜の玉子あんかけ麺  
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



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 750円

ふわふわの食感!  
◆スフレパンケーキ  
プレーン  
税込 550円

かわいいパンダの  
中華まん  
◆パンダまん  
税込 450円

ドリンクも一緒に  
◆セットドリンク  
プラス 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)



・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



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  
クラシック  
カスタードプリン  
税込 500円



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 550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 650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。

# ドリンク

*Soft drink*



## 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600円 税込1,200円 税込600円

白州 税込900円 税込1,800円 税込900円

山崎 税込900円 税込1,800円 税込900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。