

全商品 御飲物 サラダ付

SET MENU

グラタンセット

グツグツと長時間煮込んだスープから仕込んだ本格グラタンを厚くカットしたパンの中に入れました。この商品は昔、三宮の有名珈琲店で修行時代に人気のあったメニューです。

※ご希望があればグラタンを容器で提供することと致します。

980円 (税込)

891円 税別



人気の復刻版!

ベーコンレタス&パプリカトースト



940円 (税込)

855円 税別

厚切りベーコンに特製ソースがベストマッチトマト、パプリカ、レタス、キュウリ、野菜たっぷりの本格パン料理です。



ベーコンスナックセット

厚切りベーコンに厚切りバタートースト旨い珈琲と食べれば最高です。

920円 (税込)

837円 税別



ベーコンの焼きサンド (ケチャップ味)

ハムの焼きサンド (マヨネーズ味)

中味はマヨネーズ味のハムエッグ又はケチャップ味のベーコンエッグから選べます。

870円 (税込)

781円 税別



オープンサンド

厚切りトーストの上にツナとタマゴベーコンとハムの3種盛りです。

870円 (税込)

781円 税別



コンビ (ツナ&たらこチーズ)

うわあ〜美味しい! ツナとたらこのベストマッチひと口食べると感じる美味しさです。

920円 (税込)

837円 税別



ハニートースト

コーヒージェリー
フルーツヨーグルト

※山食パンはモーニングタイムより厚めです。
※サラダはありません。

870円 (税込)

781円 税別

洋食屋ハヤシライス



表示価格は税込です。



最初は玉ねぎ、人参、セロリ、すじにく香味野菜等をポイルしていきます。おっと! ワインで浸してオープンで焼き上げた高級すじにくもここに投入



約1週間以上水分をとばしながらここまで煮詰めました。もう材料の原形がありません。



2週間前後でついにデミグラスソースが完成! 仕上げに小麦粉と混ぜて炒めるところが最後の一番! 美味しいハヤシライスの素が出来ました。洋食屋ハヤシライスは是非、御賞味を・・・



洋食屋ハヤシライス

当店で唯一の御飯メニュー、やるのなら徹底的にやる! 職人肌の友人の教えを請いに行ったところ、なにぶん職人なので感覚的な教え方にスタッフはひと苦労、1週間以上煮込むデミグラスソース作り、昔懐かしい洋食屋のハヤシライスが出来ました。

御飲物 サラダ付

1,080円 (税込) 982円 税別

テイクアウト 620円 (税込)

※ご飯は付いていません

575円 税別



昔ながらのスパゲティを今風にアレンジをして具沢山の逸品です。

御飲物 サラダ付

ナポリタンスパゲティ

1,050円 (税込)

955円 税別