特定原材料について

当店のメニューでは特定原材料 9 品目の表記を以下のマークで表しております。
注意事項をお読みいただいたうえで、各メニューをご確認ください。
ご不明な点がございましたらスタッフまでお問い合わせください。



注意事項

・ドレッシングやソースなど、数種類の中からお客様にお選びいただくものは
上記のマークでの表示を行っておりません。
メニュー本体の特定原材料の表示とは別途に、文字のみで表示しております。

・本日のスープなど、日替わりメニューに使用している特定原材料等については
スタッフにお問い合わせください。

・ドリンクメニューには対応しておりません。スタッフまでお問い合わせください。

・当店では上記特定原材料 9 品目を含む全てのメニューを同一の調理器具で
調理しております。十分な洗浄を行っておりますがアレルギー物質が微量に
混入する場合がございます。

・食物アレルギーをお持ちのお客様はスタッフまでお申し付けください。

At our restaurant, we use the same cooking utensils to prepare all menu items,
including those containing the eight long-term specified allergens.
While we thoroughly clean our utensils, trace amounts of allergens may still remain.
If you have a food allergy, please inform a member of our staff.

Morning モーニング　9:00～11:00



フルーツモーニングセット
Fruits Morning Set

¥700（税込¥770）

トースト（バター、はちみつ付き）、フルーツ、ドリンク
Toast with butter & honey, Fruits, Drink



モーニングセット
Morning Set

¥850（税込¥935）

イングリッシュマフィン（バター）、スクランブルドエッグ、ベーコン、ポテトサラダ、サラダ、フルーツ、ドリンク
English Muffin with Butter, Scrambled Eggs, Bacon, Potato Salad, Salad, Fresh Fruit, Drink

はちみつを追加できます。＋¥50（税込¥55）
＋ Honey

Set Drink Menu

コーヒー（ホット or アイス）	Coffee（Hot or Iced）
紅茶（ホット or アイス）	Tea（Hot or Iced）
オーガニックルイボスティー（ホット or アイス）	Organic Rooibos Tea（Hot or Iced）

写真はイメージです。　※季節により野菜や果物の内容が変更になる場合がございます。　[Image photo] Vegetables, fruits change according to the season.

Special Morning スペシャルモーニングセット 9:00～11:00



スペシャルモーニングセット
Special Morning Set

¥1,500（税込¥1,650）

開店以来大変ご好評をいただき、いたがき本店カフェメニューの代表格となったモーニング。その 2 種類のモーニングを
1つのセットにまとめ、さらに充実させたのがこの「スペシャルモーニングセット」です。
ひとつひとつ素材の良さを味わえる特別な朝食をお楽しみください。

スクランブルドエッグ、コブレンツ特製無塩せきソーセージ、
トースト（バター 、はちみつ付き）、サラダ、フルーツ、
オレンジジュース（もしくはりんごジュース）、ドリンク

Scrambled Eggs, Koblenz Special Uncured Sausage, Toast with butter & honey,
Salad, Fresh Fruit, Orange Juice (or Apple Juice), and a Choice of Drink





◀蔵王地養卵を使ったスクランブルドエッグをたっぷりと添え、手作りソーセージ工房コブレンツの無塩せきソーセージのプリっとした食感をお楽しみいただけるところがイチオシポイントです。

Special Option Menu

イングリッシュマフィンに変更

Switch to an English Muffin

＋¥50
(税込¥55)

Parfait パフェ



いちごパフェ
Strawberry Parfait

¥1,300（税込¥1,430）

甘酸っぱい苺とバニラアイスの絶妙なコンビネーションが楽しめるシンプル・イズ・ベストなパフェです。
11月から5月頃までの限定販売。



フルーツパフェ
Fruits Parfait

¥1,300（税込¥1,430）

様々な種類の果物を盛り込んだフルーツパーラーらしい王道なパフェです。その時々の美味しい果物を選択しているため、季節によって変わります。

Set Drink Menu

セットドリンク ＋¥400（税込¥440）　下記からご希望のドリンクをお選びください。

コーヒー（ホット or アイス）	Coffee（Hot or Iced）
紅茶（ホット or アイス）	Tea（Hot or Iced）
オーガニックルイボスティー（ホット or アイス）	Organic Rooibos Tea（Hot or Iced）
オレンジジュース	Orange Juice

写真はイメージです。　※季節により野菜や果物の内容が変更になる場合がございます。　[Image photo] Vegetables, fruits change according to the season.

Dessert デザート



プリンアラモード
Pudding a la mod

¥1,350（税込¥1,485）

様々な種類のフルーツと自社製濃厚プリンをレトロな容器に盛りつけた人気のメニューです。



バナナサンデー
Banana Sundae

¥750（税込¥825）

香り高さが魅力のいたがきオリジナルバナナ「芭蕉芳熟」を使用したオーソドックスなバナナサンデーです。

Set Drink Menu

セットドリンク ＋¥400（税込¥440） 下記からご希望のドリンクをお選びください。

コーヒー（ホット or アイス）	Coffee（Hot or Iced）
紅茶（ホット or アイス）	Tea（Hot or Iced）
オーガニックルイボスティー（ホット or アイス）	Organic Rooibos Tea（Hot or Iced）
オレンジジュース	Orange Juice

写真はイメージです。 ※季節により野菜や果物の内容が変更になる場合がございます。 [Image photo] Vegetables, fruits change according to the season.

Fruits　フルーツ



フルーツ盛り合わせ
Assorted Seasonal Fruits

大 Big size　¥1,200（税込¥1,320）

小 Small size　¥750　（税込¥825）

旬の果物を中心に、その日の美味しい果物を丁寧にカットした盛り合わせです。

Set Drink Menu

セットドリンク　+¥400（税込¥440）　下記からご希望のドリンクをお選びください。

コーヒー（ホット or アイス）	Coffee（Hot or Iced）
紅茶（ホット or アイス）	Tea（Hot or Iced）
オーガニックルイボスティー（ホット or アイス）	Organic Rooibos Tea（Hot or Iced）
オレンジジュース	Orange Juice



季節のフルーツとドリンクのセット
Seasonal Fruits & Drink

¥600（税込¥660）

ミニサイズのカットフルーツとドリンクのセットです。
ご希望のドリンクを下記からお選びください。

コーヒー（ホット or アイス）、紅茶（ホット or アイス）、
オーガニックルイボスティー（ホット or アイス）、オレンジジュース

Coffee（Hot or Iced）、Tea（Hot or Iced）、
Organic Rooibos Tea（Hot or Iced）、Orange Juice

写真はイメージです。　※季節により野菜や果物の内容が変更になる場合がございます。　[Image photo] Vegetables, fruits change according to the season.

Cake Set　ケーキセット



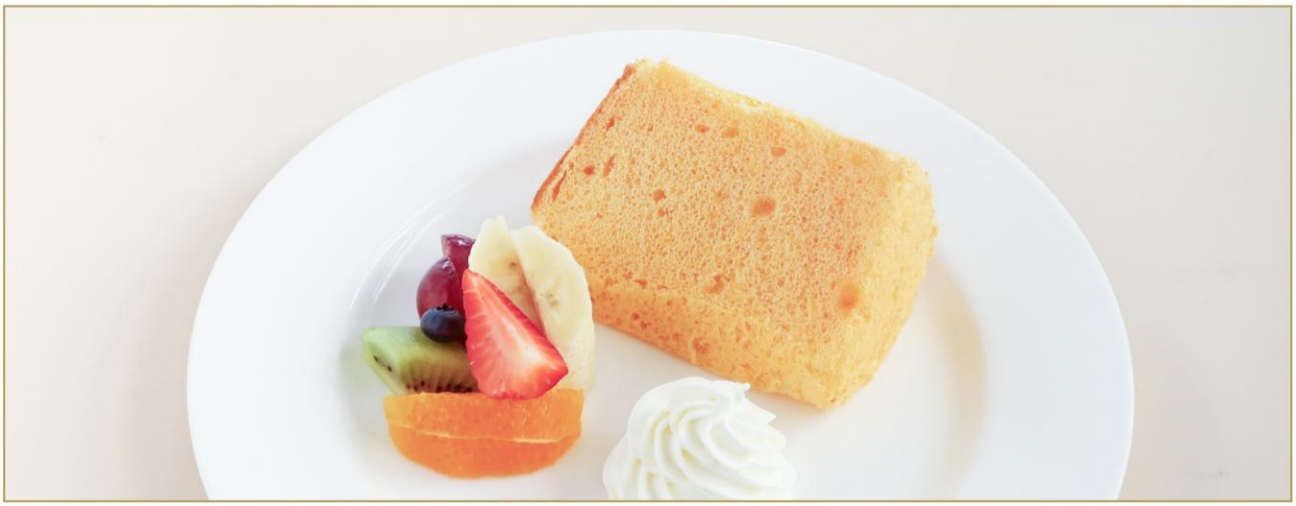
ケーキセット
Cake Set

お選びいただいた
商品の価格
Price of each cake
＋
セットドリンク料金
Set drink price
¥400 (税込¥440)

(1) ケーキ売り場のショーケースからお好きなケーキ又はデザートを1つお選びください。
(2) 下記セットドリンクメニューからお好きなお飲み物をお選びください。

Please chose your favorite cake or dessert in the showcase & drink on the set drink menu.

各ケーキ・デザートの特定原材料についてはショーケース前のスタッフにお問い合わせください。



シフォンケーキセット
Cfiffon Cake Set

ドリンクセット
Drink set
¥870 (税込¥957)

(1) お好きなシフォンケーキをお選びください。
フランボワーズ / キャラメルバナナ / オレンジ / 今月のシフォンケーキ
Please choose yor Chiffon cake.
Raspberry / Caramel banana / Orange / Flavor of the month

(2) 下記セットドリンクメニューからお好きなお飲み物をお選びください。
Please chose your drink on the set drink menu.

Set Drink Menu

コーヒー（ホット or アイス）	Coffee (Hot or Iced)
紅茶（ホット or アイス）	Tea (Hot or Iced)
オーガニックルイボスティー（ホット or アイス）	Organic Rooibos Tea (Hot or Iced)
オレンジジュース	Orange Juice

写真はイメージです。　※季節により野菜や果物の内容が変更になる場合がございます。　[Image photo] Vegetables, fruits change according to the season.

Lunch ランチ　11:00～15:00



フランス産ゲランドの塩使用

ヴィアンドランチ
Viande Lunch

¥1,150（税込¥1,265）

ソーセージ & ベーコンの網焼き、温野菜サラダ、
生野菜サラダ、パン 2 個、ドリンク

Grilled sausages and bacon, Cooked salad, Fresh salad,
Bread (×2), Drink



フランス産ゲランドの塩使用

ベジランチ
Vegetables Lunch

¥900（税込¥990）

温野菜サラダ、生野菜サラダ、パン 1 個、スープ、
ドリンク

Soup, Cooked salad, Fresh salad, Bread, Drink

お好みのソースをお選びください。
A. バーニャカウダ（オリーブオイル、アンチョビ、ニンニク）
B. オリジナルマヨネーズ（マヨネーズ、ニンニク、白みそ）*

Please choose one of the following.
A.Bagna Cauda (made from Garlic, Anchovies & olive oil)
B.Original Mayonnaise including Garlic & Miso*

*Bには卵、乳が含まれます。Containing Egg & Milk.

ミニデザート
Mini Dessert
＋¥100
(税込¥110)



Set Drink Menu

コーヒー（ホット or アイス）
紅茶（ホット or アイス）
オーガニックルイボスティー（ホット or アイス）
オレンジジュース
Coffee (Hot or Iced)
Tea (Hot or Iced)
Organic Rooibos Tea (Hot or Iced)
Orange Juice

写真はイメージです。　※季節により野菜や果物の内容が変更になる場合がございます。　[Image photo] Vegetables, fruits change according to the season.

Food お食事



ベーコン入り自家製ケチャップ使用

彩り野菜のナポリタン
Spaghetti Napolitana with Vegetables

単品 ¥900 (税込¥990)

ドリンクセット Drink set ¥1,200 (税込¥1,320)

味噌と塩麹入りケチャップ使用

プラントベースの芳醇ナポリタン
Plant-based Spaghetti Napolitana

HALAL VEGAN

単品 ¥950 (税込¥1,045)

ドリンクセット Drink set ¥1,250 (税込¥1,375)

※動物性食材不使用



ベジタブルカレー
Vegetables Curry & Rice

単品 ¥1,100 (税込¥1,210)

ドリンクセット Drink set ¥1,400 (税込¥1,540)

マンゴーのコクとトマトの酸味を活用した自家製ルウを十八穀米のご飯に合わせました。たっぷりの野菜と共にお召し上がりいただけます。辛さは中程度。
自家製ピクルス付き。

Set Drink Menu

コーヒー (ホット or アイス)
紅茶 (ホット or アイス)
オーガニックルイボスティー (ホット or アイス)
オレンジジュース
Coffee (Hot or Iced)
Tea (Hot or Iced)
Organic Rooibos Tea (Hot or Iced)
Orange Juice

Special Option Menu
ランチ・フードに追加できるオプションメニューです。



ミニデザート Mini Dessert
+¥100 (税込¥110)



ミニサラダ Mini Salad or 本日のスープ Today's Soup
+¥300 (税込¥330)



ミニサラダ Mini Salad & 本日のスープ Today's Soup
+¥500 (税込¥550)

写真はイメージです。 ※季節により野菜や果物の内容が変更になる場合がございます。 [Image photo] Vegetables, fruits change according to the season.

A La Carte アラカルト





手作りソーセージの網焼きとたっぷりの温野菜添え
Grilled Homemade sausages with Cooked Salad

¥1,200（税込¥1,320）

手作りベーコンの網焼きとたっぷりの温野菜添え
Grilled Homemade Bacon with Cooked Salad

¥1,300（税込¥1,430）



自家製ピクルス
Homemade Pickles

¥350（税込¥385）



本日のスープ
Today's Soup

※特定原材料等については
スタッフにお問い合わせください。

¥450（税込¥495）



パン
Bread

¥250（税込¥275）

写真はイメージです。　※季節により野菜や果物の内容が変更になる場合がございます。　[Image photo] Vegetables, fruits change according to the season.

Salad サラダ

ニース風サラダ
Nicoise-style Salad

¥900（税込¥990）



カリカリベーコンのせ フレッシュグリーンサラダ
Green Salad with Crispy Bacon

¥850（税込¥935）

お好みのドレッシングをお選びください。
A. 自家製フレンチドレッシング *
B. レモン・塩・オリーブオイル・粉チーズをお好みで **

Please choose one of the following.
A.Homemade Fresh Dressing *
B.Lemon, Salt, Olive Oil, Grated Cheese**

*Aには小麦が含まれます。Containing Wheat.
**チーズは乳製品です。Grated Cheese(Dairy)



温野菜サラダ
Cooked Salad

¥700（税込¥770）

お好みのソースをお選びください。
A. バーニャカウダ（オリーブオイル、アンチョビ、ニンニク）
B. オリジナルマヨネーズ（マヨネーズ、ニンニク、白みそ）*

Please choose one of the following.
A.Bagna Cauda (made from Garlic, Anchovies & olive oil)
B.Original Mayonnaise including Garlic & Miso*

*Bには卵、乳が含まれます。Containing Egg & Milk.



写真はイメージです。　※季節により野菜や果物の内容が変更になる場合がございます。　[Image photo] Vegetables, fruits change according to the season.

Sandwich　サンドウィッチ

フルーツサンド
Fruits Sandwich

単品	¥1,500（税込¥1,650）
ハーフ Half size	¥750　（税込¥825）



写真は単品のイメージです。

タマゴと野菜のミックスサンド
Egg & Vegetables Sandwich

単品	¥1,000（税込¥1,100）
ハーフ Half size	¥500　（税込¥550）

お好みの野菜を 2 種お選びください。
人参 / アボカド / キュウリ / トマト

Please choose 2 kinds vegetables
from Carrot, Avocado, Cucumber, Tomato

※この商品にはからしマヨネーズが入っております。
※Containing Mayonnaise with Mustard.



写真は単品のイメージです。

ステーキサンド
Beef Steak Sandwich

単品	¥1,800（税込¥1,980）
ハーフ Half size	¥900　（税込¥990）



写真は単品のイメージです。

Set Drink Menu

セットドリンク　+¥400（税込¥440）
下記からご希望のドリンクをお選びください。

コーヒー（ホット or アイス）	Coffee（Hot or Iced）
紅茶（ホット or アイス）	Tea（Hot or Iced）
オーガニックルイボスティー（ホット or アイス）	Organic Rooibos Tea（Hot or Iced）
オレンジジュース	Orange Juice

写真はイメージです。　※季節により野菜や果物の内容が変更になる場合がございます。

Special Option Menu

ミニデザート Mini Dessert　+¥100（税込¥110）

食べやすいサイズの
ミニデザートです。



[Image photo] Vegetables, fruits change according to the season.

Drink お飲み物

コーヒー
Coffee (Hot / Iced) ¥500（税込¥550）

ウィンナーコーヒー
Viennese coffee (Hot) ¥600（税込¥660）

紅茶
Tea (Hot / Iced) ¥500（税込¥550）

アイスダージリンティー
Iced Darjeeling Tea (Iced) ¥500（税込¥550）

オーガニックルイボスティー
Organic rooibos tea (Hot / Iced) ¥500（税込¥550）

オーガニックハーブティー / ミント
Organic herb tea / Mint (Hot) ¥500（税込¥550）

オーガニックハーブティー / カモミール
Organic herb tea / Chamomile (Hot) ¥500（税込¥550）

ココア
Cocoa (Hot / Iced) ¥600（税込¥660）

国産レモンスカッシュ
Lemon soda ¥700（税込¥770）

山形県朝日町産りんごジュース
Apple juice directly from the farm ¥700（税込¥770）


国産レモンスカッシュ


搾りたてオレンジジュース

FRESH FRUITS JUICE
注文をいただいてから搾るフレッシュなジュースです。

搾りたてオレンジジュース
Fresh orange juice ¥800（税込¥880）

搾りたてグレープフルーツジュース
Fresh grapefruit juice ¥800（税込¥880）

SMOOTHIE
新鮮な果物を使用した手作りスムージーです。

メロンミルクスムージー
Melon Milk Smoothie ¥750（税込¥825）

トロピカルミックススムージー（マンゴー / パイン / オレンジ）
Tropical Mix Smoothie (Mango, Pineapple, Orange) ¥750（税込¥825）

SEASONAL MENU
季節限定のドリンクメニューです。

いちごティー
Strawberry Tea (Hot) ¥600（税込¥660）

セイロン紅茶にいちごチップをブレンドした、微かにいちごの酸味のする華やかな紅茶にいちご果肉を浮かべました。甘みは入れてないのでお好みでお砂糖を加えても美味しくお召し上がりいただけます。


季節限定いちごティー

写真はイメージです。 [Image photo] ドリンクに使用している特定原材料等についてはスタッフまでお問い合わせください。