

Tea Time

Gardener's Cafe
KITATODA

★15:00~17:00 Limited Menu



① 3種のチーズ ② ベーコン&チーズ ③ サーモン&チーズ

鉄板の上で調理し、サクッと焼き上げました。チーズ、ベーコン、サーモンの3種からお選びください。

780



ストロベリーパンケーキ

850

フワッともちっと仕上げました。



ストロベリーフレンチトースト

850

全体にしっかりと染み込ませ、しっとり焼き上げました。
バニラアイスとイチゴが付いています。

プラス¥100で
生クリーム、キャラメルのトッピングできます。



Lunch

★11:00~14:00 Limited Menu

Gardener's Cafe
KITATODA



煮込みハンバーグ

煮込みハンバーグ

1180

氷見牛100%！！
鉄板でジューシーに焼き上げました。

ライスかバゲットどちらかお選びください。



トマトオムライス



デミグラスオムライス

ふんわり卵のオムライス

980

トマト or デミグラス or 明太子クリーム

宮城県の竹鶏ファーム直送の卵を贅沢に3個使用。
ふんわりとろとろに仕上げました。



モッツアレラのポモドーロ

モッツアレラのポモドーロ

980

モッツアレラチーズとバジルペーストの
シンプルイタリア風パスタです。

ボロネーゼ

980

コクがあり、牛肉の風味豊かな味わいです。

明太子クリーム

980

明太子ソースとクリームソースを贅沢に混ぜ合わせ
とてもクリーミーに仕上げました。

カルボナーラ

980

とろけるようになめらかでクリーミーな口当たり仕上げました。

お子様ランチ

780

氷見牛のお子様サイズを使用しています。



お子様ランチ

ライス

200

フォカッチャ

(2個)

250

バゲット

(4個)

300

クロワッサン

(2個)

300

Cake



シュガードーナツ

200



チョコマフィン

200



チーズマフィン

200



チョコケーキ

400



フォンダンショコラ

400



チーズケーキ

400

Spring Only



紅茶のシフォンケーキ

400

Dinner



アボカドサラダ

780

酸味の効いたトマトソース、バジル、チーズ、オリーブオイルを混ぜたドレッシングで相性抜群です。



サーモンサラダ

780

ドレッシングは特製フレンチドレッシングです。



シーザーサラダ

780

温泉卵と蒸し鶏のシーザーサラダです。

アクアパッツァ

980

季節の魚を使用しています。
Plus200円で締めのパスタorリゾットお受けいたします。



リブロースのサイコロステーキ

980

赤ワイン、バターを使いやわらかく焼き上げます。
ソースはステーキ和風おろしソースを使用します。

3種のソーセージグリル

980

チョリソー、ハーブ、スモークの3種類です。



フライドポテト

500

サクッと美味しく揚げています。

生ハムとモッツアレラのバゲット

500

オリーブオイルとブラックペッパーで仕上げました。

梅鶏ナゲット

500

梅鶏をナゲットにしました。

燻製

580

チキンorチーズ



フライドポテト

3種のソーセージ

Dinner



カルボナーラ



明太子クリーム

煮込みハンバーグ

1180

氷見牛100%！！鉄板でジューシーに焼き上げました。
ライスかバゲットどちらかお選びください。

ふんわり卵のオムライス

980

トマト or デミグラス or 明太子クリーム
宮城県の竹鶏ファーム直送の卵を贅沢に3個使用。
ふんわりとろとろに仕上げました。

モッツァレラのポモドーロ

980

モッツァレラチーズとバジルペーストの
シンプルイタリア風パスタです。

ボロネーゼ

980

コクがあり、牛肉の風味豊かな味わいです。

明太子クリーム

980

明太子ソースとクリームソースを贅沢に混ぜ合わせ
とてもクリーミーに仕上げました。

カルボナーラ

980

とろけるようになめらかでクリーミーな口当たり仕上げました。

ライス

200

フォカッチャ

(2個)

250

バゲット

(4個)

300

クロワッサン

(2個)

300



バゲット



Herb tea Bar 380

14種類の茶葉でお好みに合わせて自由にブレンドしていただけます。

Premier's tea を使用しています。

Coffee

- ・コーヒー S/250 M/300 L/350
- ・カフェラテ
- ・カプチーノ
- ・アメリカン (ホットのみ)
- ・ミルク

- ・キャラメルラテ S/380 M/430 L/480
- ・ヘーゼルナッツラテ



コーヒーメーカーはカフィーナを使っています。豆は、レインホレスト・アライアンス認証農園産コーヒー豆を使用しています。

Soft Drink

- ・グレープジュース
- ・アップルジュース
- ・白桃ジュース
- ・オレンジジュース
- ・グレープフルーツジュース
- ・ウーロン茶

S/100 M/200 L/300

ジュースは全て100%を使用しております。

- ・ジンジャエール (甘/辛)
- ・炭酸水
- ・トニックウォーター
- ・コカ・コーラ

200

Non-Alcoholic

- ・ノンアルコールワイン (白/赤)

580

●表示価格は全て税込みです。

Takeout可能です。

Alcohol



Beer

- ・レーベンブロイ 480
- ・バドワイザー
- ・ハイネケン
- ・コロナ・エキストラ

- ・生ビール 540

Wine

- ・グラスワイン (赤) 580
- ・グラスワイン (白)

Wine bottle 2,000

・バローネリカーゾリ／キャンティ(赤)

色彩は輝くルビー・レッド。生き生きとしてバランスが良く、まろやか。フサスグリや野生のスマイル、プラムを連想し繊細さと飲みやすさが際立ち、日常的に飲めるワイン。色々な料理との組み合わせが楽しめます。

・コッレフリーズジョ／モンテプルチアーノ ダブルツツォ(赤)

濃厚なルビー色で輝くような透明感、森の果実やなめし皮、カカオの香り。洗練されたタンニン(渋味成分)、まるみのある果実味で飲みごたえも十分。果実本来のフレッシュ感と甘みのあるコクが見事なバランスのワインです。

・クズマーノ／ネロ・ダーヴォラ(赤)

ベリー系の熟した香りが楽しめ、しっとりとした美味しさ。色合いはしっかりと濃いルビー色、その色合いに合った果実の味。ソフトなタッチのタンニン(渋味成分)と酸味のバランスが絶妙です♪

・フラテッリジャコーザ／ガヴィ(白)

淡い麦藁色、品種特有の香りときりっとした酸が心地よい爽やかな飲み口。少し低めの温度で野菜や魚介類の前菜、パスタともピッタリなワインです。

・コッレフリーズジョ／トレッピアーノ ダブルツツォ(白)

白花の香り、トロピカルフルーツのアロマ、山と海の影響を受けた土地のワイン。有機栽培を実践していると同時に酸化防止剤の添加量も極力抑えた醸造のワイン。清潔感のある、心地よいのと越し。

・クズマーノ／インソリア(白)

パイナップルのようなトロピカルフルーツの華やかな香りのワインです。ハッキリとした厚みのある味わいで、色々な料理に合うワインです。



●表示価格は全て税込みです。

Alcohol Cocktail

500



・カンパリソーダ

～カンパリ、炭酸

・カンパリオレンジ

～カンパリ、オレンジジュース

・カンパリアップル

～カンパリ、リンゴジュース

・カシスショット

～カシス、テキーラ、炭酸

・カシスハイボール

～ニッカ、カシス、炭酸

・カシスソーダ

～カシス、炭酸

・カシスオレンジ

～カシス、オレンジジュース

・ソルティ・ドッグ

～スカイウオッカ、グレープフルーツジュース

・ウオッカ・リッキー

～スカイウオッカ、炭酸

・レッドバード

～トマトジュース、スーパードライ、ウオッカ

・レッドアイ

～トマトジュース、スーパードライ

・赤ワイン・シャンディガフ

～赤ワイン、ジンジャーエール、スーパードライ

・シャンディガフ

～ジンジャーエール、スーパードライ

・梅酒サワー

～紀州南高梅酒、炭酸

・カンパリレッドトニック

～カンパリ、トニック

・カンパリグレープフルーツ

～カシス、グレープフルーツ

・ルジェカシス・ソーダ

～カシス、炭酸

・ピーチ&カシスミルク

～カシス、ピーチ、ミルク

・カシスウーロン

～カシス、ウーロン茶

・カシスグレープフルーツ

～カシス、グレープフルーツ

・ウオッカ・トニック

～ウオッカ、トニック

・スクリュウー・ドライバー

～スカイウオッカ、オレンジジュース

・ミントビア

～ミントシロップ、スーパードライ

・パナシェ

～炭酸、スーパードライ

・アップルビール

～ビール、リンゴジュース

・ディーゼル

～コーラ、ビール

・グレープフルーツサワー

～焼酎、グレープフルーツ、炭酸

・ウーロンハイ

～焼酎、ウーロン茶

●表示価格は全て税込みです。

※ロックもございます。



Alcohol Cocktail

500

・ジンジャーハイボール

～ニッカ、ジンジャー、炭酸

・イタリアンモヒート

～ミント、砂糖、カンパリ、炭酸

・ハイボール

～ウイスキー、炭酸

・ジンソニック

～ジン、トニック、炭酸

・カルーアコーラ

～カルーア、コーラ

・メキシコーラ

～テキーラ、コーラ

・ルシアン・コーク

～ウォッカ、コーラ

・カリモーチョ

コーラ、赤ワイン

・ラムコーク

～ラム、コーラ

・マリブコーク

～マリブ、コーラ

・コロラド・ブルドッグ

～ウォッカ、ミルク、コーラ

・ホワイトワインビール

～白ワイン、ビール、

・キティ

～赤ワイン、ジンジャーエール

・サウザンショットガン

～テキーラ、ソーダ

・モヒート

～モヒート、ミントシロップ、炭酸

・ジントニック

～ジン、トニック

・ビターカルーアミルク

～エスプレッソ、カルーア、ミルク

・ディアブロ・ブラッド

～赤ワイン、コーラ

・ティファナブルドッグ

～テキーラ、カルーア、コーラ、ミルク

・チャイナブルー

～DITA、グレープフルーツ、ブルーキュラソー

・ブラックレイン

～日本酒、コーラ

・ソルティ・ドッグ

～スカイウォッカ、グレープフルーツジュース、塩

●表示価格は全て税込みです。

※ジュースは全て100%を使用しています。