

LUNCH

11:30-16:00

※ビュッフェコーナーは
17:00までご利用いただけます。
[お席時間90分制]

kewpie 100 years, start!

CAFÉ



1 スペシャルランチプレート

野菜と卵の魅力をつめこんだ特製プレート

¥1,500(税込)



[サラダ・メインディッシュをお選びください]

選べる
サラダ

10種以上の野菜と卵を彩り豊かに合わせました。



A

生ハムといちごとふわふわエッグの パワーサラダ

7種の葉物野菜に、にんじんやピーツのサラダを合わせ、
スクランブルエッグやいちごを盛りつけました。



B

季節野菜ととろっとスクランブルの シーザーサラダ

ロメインレタスやブロッコリー、スナップエンドウに
半熟状のスクランブルエッグやベーコンを合わせました。



C

えびとアボカドとゆで卵の コブサラダ

葉物野菜にアボカド、ゆで卵、えび、キャベツライスを
合わせました。キューブ状のマヨがアクセントです。

パクチー
入り

4種のドレッシングを
お好みでお使いください。



りんごといちご ドレッシング

りんご果汁といちご果汁の
さわやかな味わい



レモンドレッシング

レモン果汁と
グレープフルーツ果汁の
すっきりとした味わい



シーザーサラダ ドレッシング

チーズのkokとうま味を
いかした深い味わい



コブサラダ ドレッシング

香辛料を組み合わせた
スパイシーな味わい

選べる
メイン
ディッシュ

マヨネーズを活用してお肉のおいしさを引き立てました。



A

ジューシーマヨチキン ママレードソース

とり肉をマヨネーズに漬け込むと、
やわらかくジューシーに仕上がります。
ママレードを使った
さわやかなソースがよく合います。

華味鳥を使用

※ママレードにお酒を使用しています。



B

ふっくらハンバーグ 黒酢たまねぎソース

ひき肉にマヨネーズを加えると、
ふっくら仕上がります。
芳醇な黒酢たまねぎ
ドレッシングでさっぱりと。



3 種の 前 菜

野菜と卵の鮮やかな前菜をセットでおたのしみください。

スペイン風オムレツ 赤パプリカソース

具だくさんのオムレツに
パプリカソースを合わせました。

キヌアとレーズンの キャロットラペ

キャロットラペにキヌアとレーズンで
アクセントをつけました。

緑の野菜の マスタードマヨソテー

ブロッコリー、アスパラガスをマヨネーズで
ソテーした、kokとうま味のある一品です。



スイーツ

なめらかマヨプリン

kokと甘み特徴の卵
「エグロワイヤル」を使用。
マヨネーズを加えて
しっとりなめらかに仕上げました。



パンビュッフェ、スープ&ドリンクビュッフェ付き

オーダーした後にビュッフェ台よりご自由にお取りください。
パンは、Bar Vitaのグループ店である、
「オルトズベーカーカッセス」から毎日直送しています。

※ランチオーダーのない方への取り分け、食べ残しはご遠慮ください。

パンに塗るジャムはお好みでお使いください。



イチゴ



オレンジママレード



ブルーベリー

※アレルギー・原材料に関してはスタッフまでお問い合わせください。

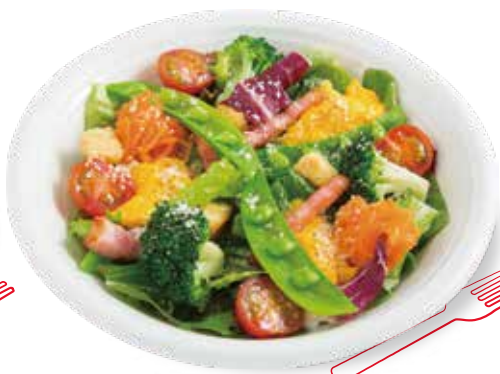
2 サラダランチ 10種以上の野菜と卵を合わせた具たくさんで彩り豊かなサラダ



生ハムといちごとふわふわエッグの パワーサラダ

¥1,000(税込)

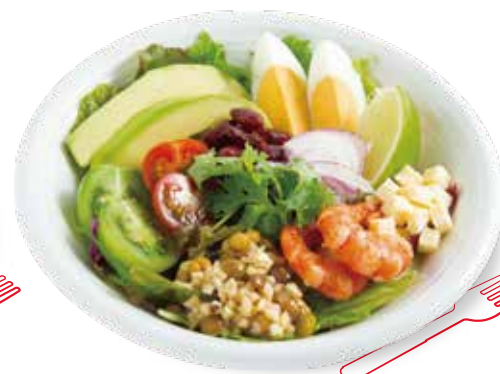
7種の葉物野菜に、にんじんやピーズのサラダを合わせ、スクランブルエッグやいちごを盛りつけました。



季節野菜ととろっとスクランブルの シーザーサラダ

¥1,000(税込)

ロメインレタスやブロッコリー、スナップエンドウに半熟状のスクランブルエッグやベーコンを合わせました。



えびとアボカドとゆで卵の コブサラダ

¥1,000(税込)

葉物野菜にアボカド、ゆで卵、えび、キャベツライスを合わせました。キューブ状のマヨがアクセントです。

パクチー
入り

4種のドレッシングを
お好みでお使いください。



りんごといちご ドレッシング

りんご果汁といちご果汁の
さわやかな味わい



レモンドレッシング

レモン果汁と
グレープフルーツ果汁の
すっきりとした味わい



シーザーサラダ ドレッシング

チーズのkokとうま味を
いかした深い味わい



コブサラダ ドレッシング

香辛料を組み合わせた
スパイシーな味わい

3 アラカルト 見た目も味もたのしいユニークメニュー



ホワイトオムライスの ビスクソース仕立て

¥1,000(税込)

黄身まで白い卵「ピュアホワイト」を使いました。
オマール海老のうま味が詰まったビスクソースで
おたのしみください。

限定10食



キャベツライスのミートドリア風

¥1,000(税込)

キャベツの芯を約3mmのダイス状にカットした
「キャベツライス」をお米の代わりに。
豆、雑穀を混ぜ合わせ、なすとスクランブルエッグ、
チーズをのせて香ばしく焼き上げました。

限定10食



ズッキーニとモルタデッラの マヨピッツァ

¥1,300(税込)

※ピッツァのみ15:00ラストオーダーとなります。
マヨネーズを塗った生地に旬のズッキーニとモルタデッラ
(ボローニャソーセージ)をのせて焼き上げました。
ミントが味のアクセントです。

4 キッズメニュー



キッズプレート

(小学生以下のお子さまを対象としています。)

¥800(税込)

マヨネーズを加えてふくら上げたハンバーグに、
たまねぎ、ズッキーニ、赤ピーマンの
具たくさんトマトソースを合わせました。
スペイン風オムレツや、なめらかマヨプリンがセットに。



キューピー人形
(6cm)のおまけ付き!

[ジュース付き]

ジュースは **オレンジ** **グレープフルーツ** **マンゴー** からお選びください

パンビュッフェ スープ&ドリンクビュッフェ付き

1 2 3 4 のいずれかをオーダーした後に
ビュッフェ台よりご自由にお取りください。

パンは、Bar Vitaのグループ店である、
「オルトズベーカーリーカッセス」から毎日直送しています。

※ランチオーダーのない方への取り分け、食べ残しはご遠慮ください。

+スイーツ

2 3 には+200円(税込)で

【なめらかマヨプリン】が付けられます。

5 スイーツ 15:00-22:00

スペシャルスイーツプレート

¥1,000(税抜)

コクと甘み特徴の卵「エグロワイヤル」を
使用したプリン。卵液にマヨネーズを加えて
しっとりなめらかに仕上げました。
マヨネーズを加えてふんわり焼き上げたロールケーキは、
黄身まで白い卵「ピュアホワイト」を使っています。
甘酸っぱいミックスベリーのソースと合わせてどうぞ。

限定50食



こだわり卵のヒミツ

エグ ロワイヤル



シェフ・パティシエの
声から生まれた卵。
黄身の色が鮮やかで、
コクや甘みがありながら、
すっきりとした味わい特徴です。

ピュア ホワイト



鶏に与える飼料で
黄身の黄色を抑えた卵。
加熱すると
真っ白になるのが特徴で、
白い卵料理が作れます。

ドリンク付き

・オレンジジュース ・ジンジャエール ・コーラ
・アメリカーノ(ホット or アイス) ・カフェラテ(ホット or アイス / +200円(税抜))

※アメリカーノとはエスプレッソに
お湯を注いで飲むイタリア式のコーヒーのことです。

※アレルギー・原材料に関してはスタッフまでお問い合わせください。

DINNER

17:00-22:00

kewpie 100 years, start!

CAFÉ



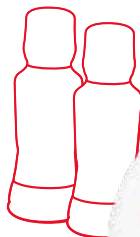
サラダ 10種以上の野菜と卵を合わせた具たくさんで彩り豊かなサラダ



生ハムといちごと ふわふわエッグの パワーサラダ

¥1,000(税抜)

7種の葉物野菜に、
にんじんやピーズのサラダを合わせ、
スクランブルエッグや
いちごを盛りつけました。



えびとアボカドと ゆで卵のコブサラダ

パクチー
入り

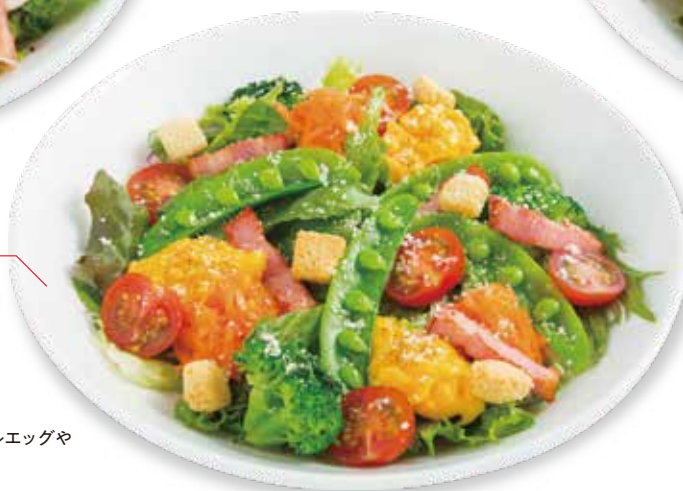
¥1,000(税抜)

葉物野菜にアボカド、ゆで卵、えび、
キャベツライスを合わせました。
キューブ状のマヨがアクセントです。

季節野菜と とろっとスクランブルの シーザーサラダ

¥1,000(税抜)

ロメインレタスやブロッコリー、
スナッペンエンドウに半熟状のスクランブルエッグや
ベーコンを合わせました。



4種のドレッシングを
お好みでお使いください。



りんごといちご ドレッシング

りんご果汁といちご果汁の
さわやかな味わい



レモンドレッシング

レモン果汁と
グレープフルーツ果汁の
すっきりとした味わい



シーザーサラダ ドレッシング

チーズのkokouま味を
いかした深い味わい



コブサラダ ドレッシング

香辛料を組み合わせた
スパイシーな味わい

前菜 いろいろな味がたのしめるカラフルメニュー



野菜と卵の デリプレート

¥600(税抜)

野菜の鮮やかな色がたのしい
マリネやマヨソテーに、
ひと手間かけた
卵料理のセットです。

スペイン風オムレツ赤パプリカソース
具たくさんオムレツをパプリカソースでどうぞ。

キヌアとレーズンのキャロットラペ
キャロットラペにキヌアとレーズンで
アクセントをつけました。

緑の野菜のマスタードマヨソテー
ブロッコリー、アスパラガスをマヨネーズで
ソテーした、kokouま味のある一品です。

素揚げ野菜と3種のマヨディップ

¥1,000(税抜)

アスパラガス、ズッキーニ、なす、
パプリカなどの野菜を素揚げにしました。
特製マヨディップにつけておたのしみください。



※アレルギー・原材料に関してはスタッフまでお問い合わせください。

アラカルト 見た目も味もたのしいユニークメニュー



ホワイトオムライスのビスクソース仕立て ¥1,000(税抜)

黄身まで白い卵「ピュアホワイト」を使いました。
オマール海老のうま味がつまったビスクソースでおたのしみください。



野菜畑のカルボナーラグラタン ¥1,000(税抜)

5種の野菜をのせて見た目も華やかに。
卵黄とチーズのkokをいかしたカルボナーラソースで仕上げました。



ロメインレタスとサーモンのマヨソテーパスタ ¥1,000(税抜)

大きめにカットしたサーモンとロメインレタス、プチトマトを
マヨネーズでソテーした、kokとうま味のある一皿です。



キャベツライスのミートドリア風 ¥1,000(税抜)

キャベツの芯を約3mmのダイス状にカットした「キャベツライス」をお米の代わりに。
豆、雑穀を混ぜ合わせ、なすとスクランブルエッグ、チーズをのせて香ばしく焼き上げました。



ズッキーニとモルタデッラのマヨピッツァ ¥1,300(税抜)

マヨネーズを塗った生地に旬のズッキーニとモルタデッラ(ポローニャソーセージ)を
のせて焼き上げました。ミントが味のアクセントです。

スイーツ こだわりの卵と マヨネーズの裏ワザをいかしたスイーツ

スペシャルスイーツプレート ¥1,000(税抜)

kokと甘みが特徴の卵「エグロワイヤル」を
使用したプリン。卵液にマヨネーズを加えて
しっとりなめらかに仕上げました。
マヨネーズを加えてふんわり焼き上げたロールケーキは、
黄身まで白い卵「ピュアホワイト」を使っています。
甘酸っぱいミックスベリーのソースと合わせてどうぞ。

限定50食



こだわり(卵)のヒミツ

エグ
ロワイヤル



シェフ・パティシエの
声から生まれた卵。
黄身の色が鮮やかで、
kokや甘みがありながら、
すっきりとした味わい特徴です。

ピュア
ホワイト



鶏に与える飼料で
黄身の黄色を抑えた卵。
加熱すると
真っ白になるのが特徴で、
白い卵料理が作れます。

ドリンク付き

・オレンジジュース ・ジンジャエール ・コーラ
・アメリカーノ(ホット or アイス) ・カフェラテ(ホット or アイス / +200円(税抜))

※アメリカーノとはエスプレッソに
お湯を注いで飲むイタリア式のコーヒーのことです。

※アレルギー・原材料に関してはスタッフまでお問い合わせください。