

LUNCH

11:00-15:00

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。



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。



季節野菜ととろっとスクランブルの シーザーサラダ

ロメインレタスや菜の花、スナップえんどう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

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。

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

チーズのこくとうま味を
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。



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。

※ママレードにお酒を使用しています。



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、こくとうま味のある一品です。



スイーツ

なめらかマヨプリン

コクと甘みの特徴の卵
「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。
※はちみつを使用しています。



バゲット(ジャム付き)

3種のジャムを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

セットメニュー

+300円でセットメニューを
下記の中からお選びいただけます。

- ・オニオンスープ
- ・コーヒー(ホットorアイス)
- ・紅茶(ホットorアイス)
- ・ウーロン茶
- ・オレンジジュース
- ・リンゴジュース
- ・パイナップルジュース

※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。 ※価格は全て税込み金額となっております。

2 サラダランチ 10種以上の野菜と卵を合わせたサラダにバゲットがセットになったシンプルなランチ



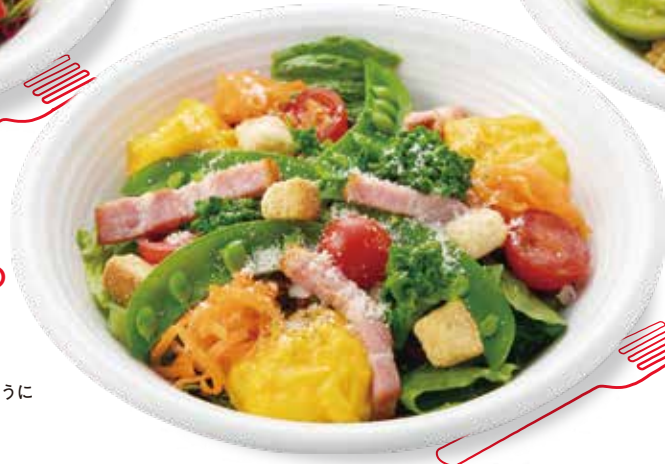
**生ハムといちごと
ふわふわエッグの
パワーサラダ**
¥800(税込)

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。



**えびとアボカドと
ゆで卵のコブサラダ**
¥800(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。



**季節野菜と
とろっとスクランブルの
シーザーサラダ**
¥800(税込)

ロメインレタスや菜の花、スナップえんどうに
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。

バゲット付き

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**
チーズのこくとうま味を
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 パンメニュー 野菜や卵をたっぷりつめこんだボリュームのあるパンメニュー

**彩り野菜と
卵のサンドイッチ**
¥1,000(税込)

レタスと紫キャベツに、
にんじんのサラダ、
卵のサラダを合わせました。

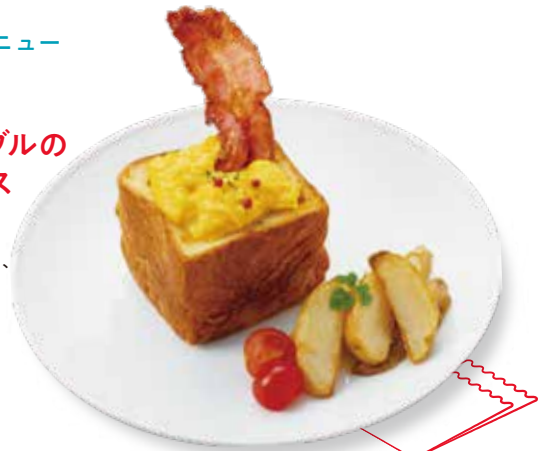
限定10食



**とろっとスクランブルの
デニッシュボックス**
¥1,000(税込)

半熟状のスクランブルエッグと、
ミートソースが入った
インパクトのある一品です。

限定10食



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仕上げたハンバーグに、
たまねぎ、ズッキーニ、赤ピーマンの
具だ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。
※プリンにはちみつを使用しています。



**キュービー人形
(6cm)のおまけ付き!**

[バゲット・ジュース付き]

ジュースは **オレンジ** **リンゴ** **パイナップル** からお選びください

セットメニュー

1 2 3には+300円でセットメニューを
下記の中からお選びいただけます。

- ・オニオンスープ
- ・ウーロン茶
- ・コーヒー(ホットorアイス)
- ・オレンジジュース
- ・紅茶(ホットorアイス)
- ・リンゴジュース
- ・パイナップルジュース

2 3には+200円で
【なめらかマヨプリン】が付けられます。

※TEA TIMEのお時間でもセットメニューをご注文いただけます。

TEA TIME 15:00-17:00

**彩り野菜と卵の
サンドイッチ**
¥1,000(税込)

限定20食

**とろっとスクランブルの
デニッシュボックス**
¥1,000(税込)

限定20食

スペシャルスイーツプレート
¥1,000(税込)

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ソースと合わせてどうぞ。
※プリンにはちみつを使用しています。

限定100食



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(税込)

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。



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。



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)

ロメインレタスや菜の花、スナップえんどうに
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

チーズのこくとうま味を
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

前菜 いろいろな味がたのしめるカラフルメニュー



パプリカ

バジル

ピーツ

カラフルポテトサラダ

¥600(税込)

赤パプリカ、バジル、ピーツの
彩りをいかしました。



野菜と卵のデリプレート

¥600(税込)

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、こくとうま味のある一品です。



ハニー
マスタードマヨ

明太マヨ

バジルと
五穀マヨ

素揚げ野菜と 3種のマヨディップ

¥1,000(税込)

たけのこ、アスパラガス、
ズッキーニ、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



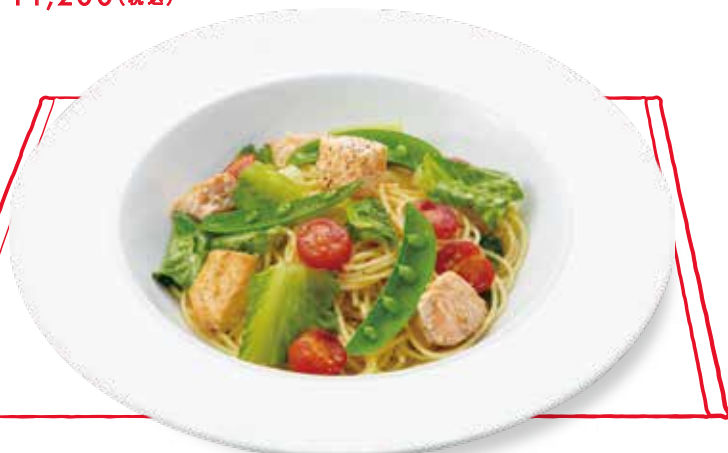
**ホワイトオムライスの
ビスクソース仕立て**
¥1,200 (税込)

黄身まで白い卵「ピュアホワイト」を使用しました。
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**
¥1,200 (税込)

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 (税込)

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、
コク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**
¥1,200 (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。

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たメインディッシュ



**ジューシーマヨチキン
ママレードソース**
¥1,000 (税込)

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。
※ママレードにお酒を使用しています。



**ふっくらハンバーグ
黒酢たまねぎソース**
¥1,000 (税込)

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。

デザート 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 (税込)

コクと甘みの特徴の卵「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ソースと合わせてどうぞ。
※プリンにはちみつを使用しています。

限定100食



バゲット

ディナーメニューを
ご注文のお客様は
+300円でバゲットが
付けられます。

※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。
※価格は全て税込み金額となっております。