

LUNCH

11:00-14:30
(ラストオーダー14:15)

kewpie 100 years, start! CAFÉ



1 スペシャルプレート

野菜と卵の魅力をつめこんだ特製プレート

¥1,980(税別)



[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。



生ハムとチェリーとふわふわエッグの パワーサラダ

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



季節野菜ととろっとスクランブルの シーザーサラダ

ロメインレタスやアスパラガス、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

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

こくが甘みの特徴の卵「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。



ポーションジャム

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

「フルーツ・ブレッドプuffe、チョコフォンデュ」付き

お席時間80分制

〈平日限定〉
ソフトクリーム食べ放題

お水・デトックスウォーターは、プuffeテーブル前にご用意しております。ご自由にご利用ください。

※仕入れの状況により内容が変更になる場合がございます。予めご了承ください。

※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。

2 アラカルト 見た目も味もたのしいユニークメニュー

¥1,850(税別)



ホワイトオムライスのビスクソース仕立て

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。
【ミニシーザーサラダ付き】



あいちサラダめし

豆腐ハンバーグと肉みそのロコモコ 1日限定10食

雑穀米に季節野菜、軽い食感の豆腐ハンバーグ、八丁みそをベースにした肉みそ、半熟卵を合わせました。シーザーサラダドレッシングが全体の味をまとめます。



愛知らしい新しいサラダ「あいちサラダめし」を創造し、それを広げることで県民の野菜摂取向上を目指すプロジェクトです。

あいちサラダめしとは？

4つのポイント ①肉みそ ②野菜たっぷり ③卵をプラス ④マヨドレで仕上げを取り込んだワンボウルで楽しむ新しいサラダスタイル。

3 キッズメニュー

キッズプレート ¥880(税別)

(小学4年生以下のお子さまを対象としています。)

マヨネーズを加えてふっ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。

[ジュース付き]

ジュースは【オレンジ】【アップル】からお選びください



キューピー人形(6cm)のおまけ付き!



2 3 は「フルーツ・ブレッドブッフェ、チョコフォンデュ」付き

お席時間80分制

〈平日限定〉
ソフトクリーム食べ放題

お水・デトックスウォーターは、ブッフェテーブル前にご用意しております。ご自由にご利用ください。

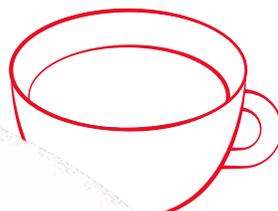
※仕入れの状況により内容が変更になる場合がございます。予めご了承ください。

※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。

TEA TIME

15:30-18:00
(ラストオーダー17:30)

kewpie 100 years, start! CAFÉ



マヨプリンパフェ

¥1,180(税別)

なめらかマヨプリンとフルーツをふんだんに盛りつけた特製パフェ。甘酸っぱいベリーソース、バニラアイスクリームと一緒にたのしみください。



スペシャルスイーツプレート

¥1,000(税別) 1日限定50食

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のソースと合わせてどうぞ。

【ドリンク付き】

ドリンクは **オレンジ** **グレープフルーツ**
パイナップル **クランベリー** **アップル**
コーヒー(アイス・ホット) からお選びください

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が特徴です。



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。



キッズプレート

(小学4年生以下のお子さまを対象としています。)

¥880(税別)

マヨネーズを加えてふっ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。

【ジュース付き】

ジュースは **オレンジ** **アップル** からお選びください



キュービー人形
(6cm)のおまけ付き!



ホワイトオムライスのビスクソース仕立て

¥980(税別)

黄身まで白い卵「ビュアホワイト」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。



ロメインレタスとサーモンのマヨソテーパスタ

¥980(税別)

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。



あいちサラダめし

豆腐ハンバーグと肉みそのロコモコ

¥980(税別) 1日限定10食

雑穀米に季節野菜、軽い食感の豆腐ハンバーグ、八丁みそをベースにした肉みそ、
半熟卵を合わせました。シーザーサラダドレッシングが全体の味をまとめます。



愛知らしい新しいサラダ
“あいちサラダめし”を創造し、
それを広げることで
県民の野菜摂取向上を
目指すプロジェクトです。

あいちサラダめしとは？

4つのポイント ①肉みそ ②野菜たっぷり
③卵をプラス ④マヨドレで仕上げを取り込んだ
ワンポウルで楽しむ新しいサラダスタイル。

キャベツライスのミートドリア風

¥980(税別)

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。



野菜畑のカルボナーラグラタン

¥980(税別)

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



素揚げ野菜と3種のマヨディップ

¥1,000(税別)

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。



DINNER

18:00-22:00
(ラストオーダー21:00)

kewpie 100 years, start! CAFÉ

① スペシャルプレート

野菜と卵の魅力をつめこんだ特製プレート

アルコールコース ¥3,500(税込) / ソフトドリンクコース ¥2,500(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。



生ハムとチェリー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チェリーを盛りつけました。



季節野菜ととろっとスクランブルの シーザーサラダ

ロメインレタスやアスパラガス、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。

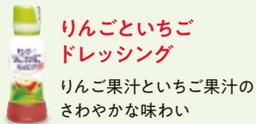


えびとアボカドとゆで卵の コブサラダ

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。

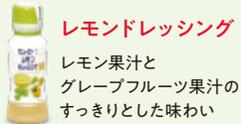
パクチー
入り

4種のドレッシングを
お好みでお使いください。



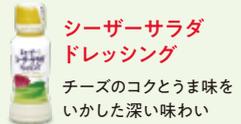
りんごといちご ドレッシング

りんご果汁といちご果汁の
さわやかな味わい



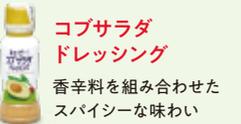
レモンドレッシング

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

こくが甘みの特徴の卵「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。



ポーションジャム

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

「フルーツ・デザートbuffet」付き お席時間120分制

お水・デトックスウォーターは、buffeteテーブル前にご用意しております。ご自由にご利用ください。 ※仕入れの状況により内容が変更になる場合がございます。予めご了承ください。 ※クレジット払い不可となります。

※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。

2 アラカルト 見た目も味もたのしいユニークメニュー

アルコールコース ¥3,500(税込) / ソフトドリンクコース ¥2,500(税込)



ホワイトオムライスのビスクソース仕立て

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。



キャベツライスのミートドリア風

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。



ロメインレタスとサーモンのマヨソテーパスタ

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。



野菜畑のカルボナーラグラタン

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をいかけたカルボナーラソースで仕上げました。



豆腐ハンバーグと肉みそのロコモコ

1日限定10食
雑穀米に季節野菜、軽い食感の豆腐ハンバーグ、八丁みそをベースにした肉みそ、半熟卵を合わせました。
シーザーサラダドレッシングが全体の味をまとめます。

みんなのサラダプロジェクト

愛知らしい新しいサラダ“あいちサラダめし”を創造し、それを広げることで県民の野菜摂取向上を目指すプロジェクトです。

あいちサラダめしとは?
4つのポイント ①肉みそ ②野菜たっぷり ③卵をプラス ④マヨ・ドレで仕上げを取り込んだワンボウルで楽しむ新しいサラダスタイル。

3 キッズメニュー

キッズプレート ¥1,500(税込)

(小学4年生以下のお子さまを対象としています。)

マヨネーズを加えてふっ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。



キューピー人形(6cm)のおまけ付き!

[ソフトドリンクバー付き]



2 3 は「フルーツ・デザートbuffet」付き お席時間120分制

お水・デトックスウォーターは、buffetテーブル前にご用意しております。ご自由にご利用ください。 ※仕入れの状況により内容が変更になる場合がございます。予めご了承ください。 ※クレジット払い不可となります。



スペシャルスイーツプレート

¥1,000(税別) 1日限定50食

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。

[ドリンク付き]
ドリンクは **オレンジ** **グレープフルーツ**
パイナップル **クランベリー** **アップル**
ヨーヒー(アイス・ホット) からお選びください



マヨプリンパフェ

¥1,180(税別)

なめらかマヨプリンとフルーツをふんだんに盛りつけた特製パフェ。
甘酸っぱいベリーソース、バニラアイスクリームと一緒に
おたのしみください。



素揚げ野菜と3種のマヨディップ

¥1,000(税別)

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。

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。

※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。