

LUNCH

11:30-17:00

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

ロメインレタスやアスパラガス、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。

黄色い野菜のレモンマリネ

黄パプリカとブチトマトを、さわやかなレモンドレッシングでマリネしました。

紫キャベツのマヨソテー

紫キャベツ、エリンギ、ベーコン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。



パン or ライス

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

セットドリンク

- ・コーヒー(ホット or アイス)
- ・紅茶(ホット or アイス/レモン or ミルク or ストート)
- ・オレンジジュース
- ・グレープフルーツジュース
- ・コーラ
- ・ジンジャール
- ・ウーロン茶
- ・カフェオレ(+200円)
- ・カフェラテ(+200円)
- ・生ビール(+300円)

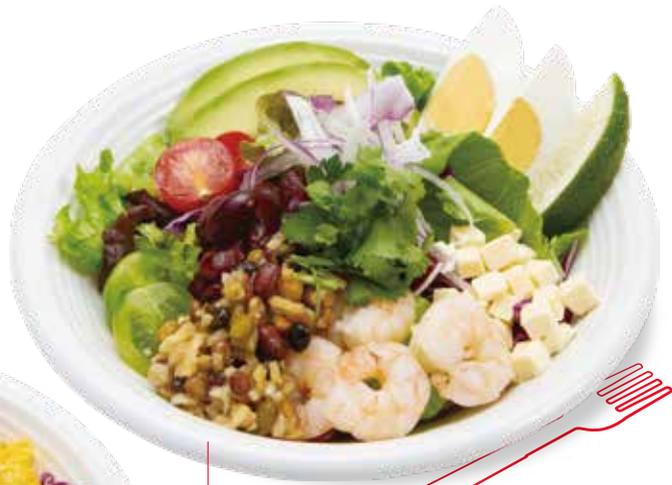
※アレルギー・原材料に関してはスタッフまでお問い合わせください。 ※価格は全て税込み金額となっております。

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パン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**
¥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)

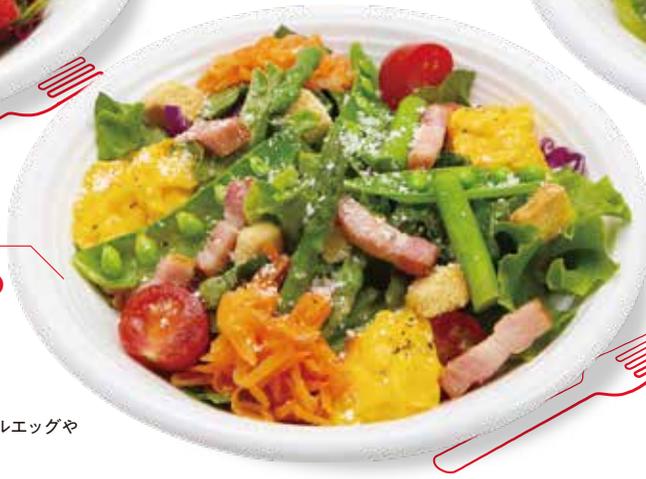
パクチー
入り

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)

ロメインレタスやアスパラガス、
スナッペンなど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。



パン付き

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 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
つまったビスクソースで
おたのしみください。

限定20食



**キャベツライスの
ミートドリア風**

¥1,000(税込)

【パン付き】

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20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ませ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。



キュービー人形
(6cm)のおまけ付き!

【パン・ジュース付き】

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

セットメニュー

1 2 3 5 はセットドリンクを
下記の中からお選びいただけます。

- ・コーヒー(ホット or アイス)
- ・紅茶(ホット or アイス/レモン or ミルク or ストレート)
- ・オレンジジュース
- ・グレープフルーツジュース
- ・コーラ
- ・ジンジャエール
- ・ウーロン茶
- ・カフェオレ(+200円)
- ・カフェラテ(+200円)
- ・生ビール(+300円)

2 3 には+200円で

【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(税込)

コクと甘みが特徴の卵「**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。

DINNER

17:00-22:00

kewpie 100 years, start! CAFÉ

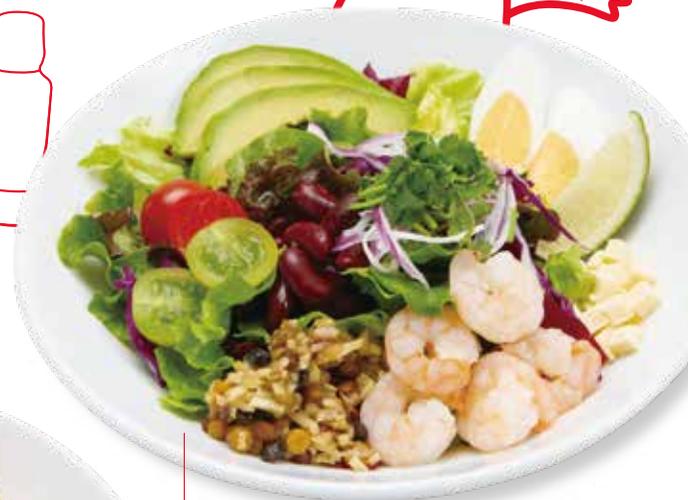
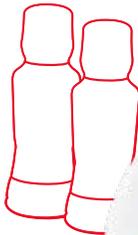


サラダ 10種以上の野菜と卵を合わせた具たくさんで彩り豊かなサラダ



**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**
¥1,000(税込)

パクチー
入り

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)

ロメインレタスやアスパラガス、
スナッペン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



**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
具たくさんオムレツをパプリカソースでどうぞ。

黄色い野菜のレモンマリネ

黄パプリカとブチトマトを、
さわやかなレモンドレッシングでマリネしました。

紫キャベツのマヨソテー

紫キャベツ、エリンギ、ベーコンを
マヨネーズでソテーした、
こくとうま味のある一品です。

素揚げ野菜と3種のマヨディップ
¥1,000(税込)

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。



ハニー
マスタードマヨ

明太マヨ

バジルと
五穀マヨ

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。



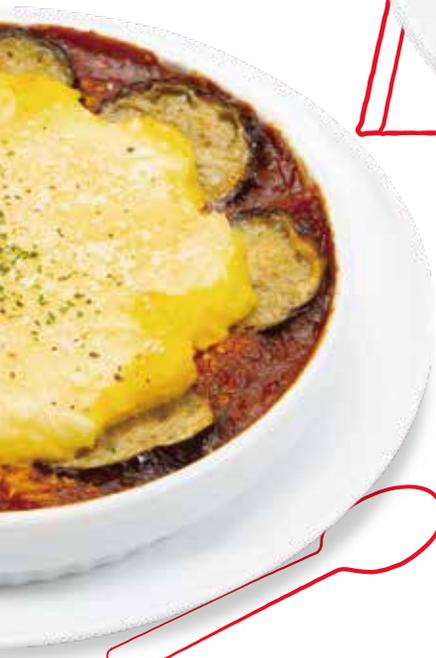
野菜畑のカルボナーラグラタン ¥1,000(税込)

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、
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。

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(税込)

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。

セットドリンク付き

・コーヒー(ホット or アイス) ・紅茶(ホット or アイス/レモン or ミルク or ストレート) ・オレンジジュース ・グレープフルーツジュース
・コーラ ・ジンジャエール ・ウーロン茶 ・カフェオレ(+200円) ・カフェラテ(+200円) ・生ビール(+300円)

※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。