



6月のご案内



セット内容

- ・メイン 下記よりどちらかをお選びください。
- ・本日のポタージュスープ
- ・サラダ
- ・パン or ライス
- ・デザート
お豆腐のパンナコッタ ブルーベリーソース
- ・ドリンク

県産牛もも肉のタリアータ
ガーリックボン酢ソース

マグレカナルと水ナスの
ミルフィーユ仕立て
バルサミコ酢と赤味噌のソース

1人前 ¥2,400 /税込

マグレカナルと水ナスのミルフィーユ仕立て
バルサミコ酢と赤味噌のソース

マグレカナルとはフォアグラの為に飼育された鴨の胸肉です。
濃厚な味とジューシーさが特徴の鴨肉と水ナスをミルフィーユ
仕立てにしました。

低温調理でじっくり仕上げました

お肉フェア

期間限定

5.1から
6.30

県産牛もも肉のタリアータ / ガーリックボン酢ソース

やわらかく仕上げた牛肉のタリアータと、イタリア産バルミ
ジャーノチーズ、ルッコラと共に。

3つのコースから選べる

大好評ランチ

ランチタイム 11:00-19:00
(L.O. 18:20)

Aランチ 日替わりパスタ ¥1,100

スープ・サラダ・デザート付
ドリンクまたはパンをお選び下さい。

Bランチ 日替わり肉・魚料理 ¥1,200

スープ・サラダ・ドリンク・デザート付
パンまたはライスをお選び下さい。

1日10食限定!
Cランチ 国産ビーフステーキ(150g) ¥2,000

スープ・サラダ・ドリンク・デザート付
パンまたはライスをお選び下さい。

パン

・チョコピーナッツ ¥180
ザクザク食感の大粒ピーナッツ入りチョコクリームをサンド
しました!

・フルーツクロワッサンサンド
(バナナ or キウイ) ¥350

茶居花人気のジャンボクロワッサンをフルーツサンドにしま
した。数に限りがございますので、ご予約をおすすめします!

・マラサダコーヒークリーム ¥180
ハワイ風揚げドーナツに、ふんわり優しい口当たりの
コーヒークリームをサンドしました!

ケーキ

テイクアウト 店内飲食
・フロマージュ・シトロン ¥400 | ¥408
なめらかなチーズムースにレモンをグラサージュをかけた
爽やかなケーキが出来ました!

価格は全て税込となります。

工房 茶居花

TEL 0178-25-7788

定休日 毎週木曜日



ゆったりとした雰囲気ログハウスで皆様のご来店お待ちしております。

珈琲館

10:00 ~ 16:00

自家焙煎珈琲豆使用



- ・茶居花ブレンド ¥400
- ・各種ストレートコーヒー ¥450~
- ・コーヒーテイクアウト ¥200~

※全て税込価格

そば処

11:00 ~ 16:00 (L.O.15:30)

階上早生 使用

- A.そば+ミニ天丼+コーヒー ¥1200
- B.そば+おしるこ+コーヒー ¥1100
- ・天ぶらの盛り合わせ ¥700

階上早生を使用した二八そばにサクサクの天ぶら、あごだしを効かせたそばつゆを合わせてどうぞ。

※全て税込価格



Instagram やってます!
kobo_chaihana



カフェレストラン 茶居花

TEL 0178-25-9187

10:00 ~ 19:00 (L.O. 18:20)

定休日 毎週木曜日



小中野店パン販売コーナー

10:00 ~ 14:30 / 16:30 ~ 18:30

小中野ショッピングプラザ内に出店中!
(旧ワヤマボウル)





Lunch Menu

ランチメニューはラストオーダー18:20までご注文できます。

※食材の品切れのため、途中でメニュー変更や終了となる場合がございますのでご了承ください。

※お一人様一品以上のご注文をお願い致します。

6月	Aランチ ¥1,100 スープ・サラダ・デザート付 ドリンクまたはパンを お選び下さい。	Bランチ ¥1,200 スープ・サラダ・ドリンク・デザート付 パンまたはライス お選び下さい。
1 (火)	小海老とじゃがいものジェノベーゼパスタ	豚フィレ肉のカツレツ バルサミコ酢ソース
2 (水)	ズワイガニと水菜のクリームパスタ	やわらか鶏もも肉のガランティーヌ(包み焼)
3 (木)	定休日	定休日
4 (金)	チョリソーとキャベツのペペロンチーノ	シャキシャキ根菜ハンバーグ 和風おろしソース
5 (土)	ガーリック豚バラ肉とタケノコの和風パスタ	小海老のミルフィーユ キノコクリームソース
6 (日)	New タラコと青じそのクリームパスタ	カリッと揚げた鶏もも肉のフリット 油淋ソース
7 (月)	スモークサーモンとアスパラのトマトパスタ	牛ロース肉のソテー 赤ワインレフォルソース
8 (火)	小海老とルッコラのペペロンチーノ	豚フィレ肉と生ハムのクリームチーズ焼き
9 (水)	アサリと長ネギのボンゴレビアンコ	モッツアレラと生ハムのチキンカツレツ
10 (木)	定休日	定休日
11 (金)	ベーコンとキノコの和風パスタ	ポルペッtone(イタリア風スコッチエッグ)
12 (土)	牛ひき肉とゴボウのミートソースパスタ	シーフードのミックスフライ タルタルソース
13 (日)	ツナとアスパラのトマトソースパスタ	New ホエー豚ロース肉 キノコと白ワインのソース
14 (月)	ズワイガニとカリフラワーのクリームパスタ	鶏もも肉とひき肉の重ね焼き デミソース
15 (火)	半熟卵と生ハムの明太子パスタ	味噌の香り漂う和風ビーフシチュー
16 (水)	牛タンとキャベツのペペロンチーノ	豚ロース肉のキムチチーズ焼き
17 (木)	定休日	定休日
18 (金)	ナスとアサリのトマトソースパスタ	香ばしく焼いた鶏もも肉の味噌漬け焼き
19 (土)	スモークサーモンとほうれん草のクリームパスタ	牛ロース肉の焼肉風
20 (日)	New キャベツと小海老の柚子胡椒パスタ	豚フィレ肉のピカタトマトソース
21 (月)	ガーリック豚バラ肉と小松菜の和風パスタ	ブロッコリーと鶏もも肉のクリーム煮
22 (火)	小海老とプチトマトのペペロンチーノ	手ごねハンバーグ デミキノコソース
23 (水)	ズワイガニとアスパラのクリームパスタ	豚バラ肉のカレー煮 彩り野菜添え
24 (木)	定休日	定休日
25 (金)	アサリとキノコの和風パスタ	牛ロース肉のカツレツミラネーゼ(チーズパン粉焼き)
26 (土)	洋食屋さんの焼きナポリタン	豚フィレ肉のチーズカツレツ レモン風味
27 (日)	豚トロスモークとタケノコのペペロンチーノ	New 鶏もも肉のカレーヨーグルト煮
28 (月)	モッツアレラチーズとナスのトマトソースパスタ	ローストビーフ ホースラディッシュソース
29 (火)	帆立とキノコのクリームパスタ	豚バラ肉のトマト煮 キノコとミックスビーンズを添えて
30 (水)	スモークチキンとナスのミートソースパスタ	鶏もも肉のフリット タルタルソース

**1H10食
限定!** **Cランチ ¥2,000**
国産ビーフステーキ
【150g】

パンまたはライス(おかわり自由)
スープ/ミニサラダ/デザート/ドリンク付き

☆☆ 大好評のお子様ランチが **Renewal!** **お子様ランチ ¥400**
メインなど①~④の中から選べるメニューです

Step 1 ①ハンバーグ ②エビフライ&チキンナゲット

Step 2 ①カレーライス ②ドリア
③ナポリタン ④パン

Step 3 ①フライドポテト ②ポテトサラダ
③ミニアメリカンドッグ

Step 4 ①アイス ②ミニケーキ
➕ドリンク
➕シェフのお任せ1品

※表示価格は全て税込です。