

友だち追加してね。



LINE
はじめました

LUNCH CAFE



Instagram やってます!
フォロー&タグ付
投稿してね



@kiharu.brasserie

PASTA or RISOTTO



苺のカルボナーラ
+サラダ+スープ+ドリンク
1,500 消費税・サービス料込



苺とモッツァレラチーズのリゾット
+サラダ+スープ+ドリンク
1,500 消費税・サービス料込

本日のメニューは
黒板をチェック!

春の気まぐれパスタ
+サラダ+スープ+ドリンク
1,200 消費税・サービス料込

SPECIAL LUNCH



春のステーキランチ
+サラダ+パン+スープ+ドリンク
2,500 消費税・サービス料込

苺と春野菜のサラダランチ
+パン+スープ+ドリンク
1,800 消費税・サービス料込



春の苺づくしランチコース

1名 2,900 消費税・サービス料込

苺と春野菜のミニサラダ
苺とモッツァレラチーズのリゾット
or
苺のカルボナーラ
本日のおすすめ苺スイーツ
ドリンク

Set
Drink

オレンジジュース | アップルジュース
ジンジャーエール | コーラ
苺フレーバーソーダ
紅茶 (アイス or ホット)
コーヒー (アイス or ホット)

セットのドリンクはこちらからお選びください



苺の
フルーツ
ソーダ

SANDWICHES



ハムカツサンド
+ポテト+スープ+ドリンク
1,650 消費税・サービス料込

タンドリー風チキンサンド
+ポテト+スープ+ドリンク
1,650 消費税・サービス料込

ローストビーフサンド
+ポテト+スープ+ドリンク
1,650 消費税・サービス料込

SWEETS



春の苺づくしスイーツプレート+ドリンク
2,150 消費税・サービス料込

その他の単品スイーツメニュー

- ・ KIHARUの苺大福 1,200
- ・ 苺スープとくちどけパンナコッタ 1,200
- ・ 苺のミルフィーユ風 1,200
- ・ 苺とチョコレートのタルト 1,100
- ・ 抹茶と苺パフロヴァ 1,000
- ・ バスク風チーズケーキ 800

+300円で **CAFE & SOFTDRINK** を追加できます

Drink +300
ランチセットのドリンクを
右側のドリンクメニューに変更できます
お好きな1杯をお選びください

Sweets +330
ランチセットにスイーツを追加できます
バスク風チーズケーキ
本日のおすすめ苺スイーツ

DRINK MENU



ドリンクメニュー 消費税・サービス料込

KIHARU'S SEASONAL DRINKS

- フローズンオレンジ ハイボール 800
- 苺のクリームソーダ (ノンアルコール) 1,000

BEER 800

サントリー ザプレミアムモルツ 生

WINE

- 本日のスパークリングワイン 1,000
- 本日のグラスワイン (赤/白) 900

COCKTAIL ALL 800

- ジンベース リキュールベース
- ジントニック ファジーネーブル
- ジンリッキー カシスカクテル
- ジンバック カンパリカクテル

テキーラベース ラムベース

テキーラサンライズ キューバリブレ

ウォッカベース ワインベース

- モスコミュール キール
- ウォッカトニック キールロワイヤル
- ウォッカリッキー ミモザ
- スクリュードライバー スプリッツァー
- キティ

NON ALCOHOLIC COCKTAIL ALL 800

シャーリーテンプル
サルトガクラー

CAFE & SOFT DRINK

- カフェ
- エスプレッソ [HOT] 600
 - アメリカーノ [ICE or HOT] 600
 - カフェラテ [ICE or HOT] 700
 - キャラメルラテ [ICE or HOT] 700
 - カプチーノ [HOT] 700

ソフトドリンク ALL 600

- コーラ オレンジジュース
- ジンジャーエール アップルジュース

ORIX HOTELS & RESORTS が
取り組む衛生管理等について



写真はイメージです。
食材等の都合により変更になる場合があります。
車両の運転を予定されているお客様および20歳未満の
お客様への酒類の提供はできません。
すべての価格は日本円です。
金額にはサービス料と消費税が含まれます。

— STARTERS —

- KIHARUのアンティパストミスト 1,800
<おすすめの前菜盛り合わせ>
- 生ハムと季節のフルーツ ハーフ 900 | レギュラー 1,400
&本日のチーズ
- 🍓 苺と春野菜のサラダ ハーフ 700 | レギュラー 1,800
- フライドポテト 150g 600 | 300g 1,000
アンチョビマヨネーズディップ
- 🍓 苺と鮪とアボカドのタンバル仕立て 1,900
- タンドリー風グリルチキン 900
- グリルソーセージ 800
- マッシュルームのアヒージョ 800
- オニオンリング 600

— MAINS —

- 🍓 牛サガリ肉のグリルステーキ 2,200
苺とバルサミコのソース
- 赤ワインで煮込んだとろとろ京都ぽーく 2,400
- シーザーサラダ仕立てのグリルチキン 1,900

— SHIME —

- 🍓 苺のカルボナーラ 1,700
- 🍓 苺とモッツアレラチーズのリゾット 1,600
- 焼さばのブタネスカ 1,500
- 本日の気まぐれパスタ 1,200

— SANDWICHES —

- ハムカツサンド & ポテト 1,500
- ローストビーフサンド & ポテト 1,500

(L.O. 3:00 p.m.)

MAINS | SHIME | SANDWICHES
 + サラダ+スープ+ソフトドリンク +300
 + 本日のおすすめデザート +330

SPRING STRAWBERRY DUNCH COUSE

春の苺づくしダンチコース

おひとりさま 4,500

- STARTERS** KIHARUのアンティパストミスト
<おすすめの前菜盛り合わせ>
- PASTA or RISOTTO** 苺とモッツアレラチーズのリゾット
または
 苺のカルボナーラ
- MAINS** 牛サガリ肉のグリルステーキ
苺とバルサミコのソース
- DESSERT** 本日のおすすめ苺スイーツ
コーヒー or 紅茶

LINE
はじめました



友だち追加してね



フォロー&タグ付
投稿してね



@kiharu.brasserie

Instagram
やっています!

— DESSERTS —

- 🍓 春の苺づくしスイーツプレート+ドリンク 2,150
- 🍓 KIHARUの苺大福 1,200
- 🍓 苺スープとくちどけパンナコッタ 1,200
- 🍓 苺のミルフィーユ風 1,200
- 🍓 苺とチョコレートのタルト 1,100
- 🍓 抹茶と苺パブロヴァ 1,000
- バスク風チーズケーキ 800

(L.O. 3:00 p.m.)

DESSERTS
 + カフェまたはソフトドリンク +300

— DRINKS —

お食事と一緒に **ドリンク** はいかが？
 ドリンクメニューから
 お好きなものをお選びください。
 ※ボトルワインは除く
3杯 2,500円

KIHARU'S SEASONAL DRINKS

- フローズンオレンジ ハイボール 800
- 🍓 苺のクリームソーダ<ノンアルコール> 1,000



BEER

- サントリー ザ プレミアムモルツ 生 800

SELECTED WINES

- R. 本日の赤ワイン G. 900 | B. 4,000
- R. オッドロット レッドブレンド | フルボディ
プティット シラー / アメリカ, カルフォルニア G. 1,200 | B. 7,000
- R. プリミティーヴォ ディ マンドゥーリア
パパーレ リネア オーロ | フルボディ
 プリミティーヴォ / イタリア, ブーリア G. 1,400 | B. 8,300
- W. 本日の白ワイン G. 900 | B. 4,000
- W. チャールズ スミス カンファーガール | 中辛口
リースリング / アメリカ, ワシントン G. 1,200 | B. 7,000
- W. カーサフレスキ ラガッツィ | 辛口
ピノ グリージョ / オーストラリア, 南オーストラリア G. 1,350 | B. 8,000
- S. 本日のスパークリングワイン G. 1,000 | B. 4,200
他にもご用意しておりますのでスタッフにお尋ねください

COCKTAIL ALL 800

- | | | |
|-----------|------------|----------|
| ジンベース | ウォッカベース | ラムベース |
| ジントニック | モスコーミュール | キューバリブレ |
| ジンリッキー | ウォッカトニック | ワインベース |
| ジンバック | ウォッカリッキー | キール |
| テキーラベース | スクリュードライバー | キールロワイヤル |
| テキーラサンライズ | リキュールベース | ミモザ |
| | ファジーネーブル | スプリッツァー |
| | カシスカクテル | キティ |
| | カンパリカクテル | |

NON ALCOHOLIC COCKTAIL ALL 800

- シャリーテンブル サラトガクーラー

CAFÉ

- エスプレッソ [HOT] 600
- アメリカーノ [ICE or HOT] 600
- カフェラテ [ICE or HOT] 700
- キャラメルラテ [ICE or HOT] 700
- カプチーノ [HOT] 700

SOFT DRINK

- コーラ 600
- ジンジャーエール 600
- オレンジジュース 600
- アップルジュース 600
- フレーバーソーダ 600

食材等の都合により変更になる場合があります。
 当店のお米は国産米を使用しています。
 車両の運転を予定されているお客様および
 20歳未満のお客様への酒類の提供はできません。

ORIX HOTELS & RESORTS が
 取り組む衛生管理等について

