



地元ごはん、たべとう？

当店は地元のおいしいごはんを

召し上がっていただきたいという思いから、

兵庫県で手間暇かけて作られた

食材や調味料を厳選し使用しています。

海と山に恵まれた地元兵庫の

おいしさを再発見してください。



温泉食堂

TABETŌ

produced by Mother Moon Café*



EAT LOCAL

こだわりの地元食材たち

淡路島えびすもち豚の
生姜焼定食



PORK 南あわじ市 淡路島えびすもち豚

上質な味わいの希少な三元豚。

古来より御食国として皇室に食材を納めてきた淡路島の「えびすもち豚」。

バナナを食べて育った希少な三元豚は「えびす様のほっぺが落ちるほどやわらかい」と称される究極の銘柄豚。大自然の中、徹底した衛生管理で育てた甘味たっぷりの上質な味わい。七福神の宝船・淡路島が誇る逸品をご堪能ください。



淡路島
えびすもち豚の
豚丼

奥丹波どりの
六甲味噌焼き定食



神戸長田の
牛すじぼっかけ
焼きそば



SAUCE 神戸市長田区 「ばら食品」のばらソース

地元で愛される長田の地ソース。

地元長田区を中心に神戸市のお好み焼き店や家庭などで愛されているソース。程よい酸味があるのが特徴です。程良い辛さの中にも酸味と旨味があり、一度食べるとクセになるスパイシーな味わい。

CHICKEN 丹波市 奥丹波どり

丹波地方で大切に育てられた鶏肉。

「京都、兵庫の奥座敷」丹波地方で大切に育てられた鶏肉。純天然特殊飼料を給与することで、甘みが増加し、脂肪分、鶏肉臭が少ない体に優しい鶏肉です。



RICE 神戸市北区の コシヒカリ

神戸市北区の豊かな大地で育まれた極上コシヒカリを、毎朝丁寧に炊き上げ、つやつやに輝く一粒一粒に込められた地元農家の想いと、お米の王道の美味しさをお楽しみください。



MISO 芦屋市 「六甲味噌製造所」のみそ

大正7年創業、神戸長田生まれの老舗「六甲味噌製造所」。100年を超えて阪神間で愛され続ける伝統の味噌蔵。国産厳選大豆と米を使い、職人が手造りで丹念に仕込む関西だしに合う独自の味わい。



TOFU

神戸市中央区
「八雲」の湯葉とうふ

手作りにこだわった濃厚で贅沢な豆腐。

1953年創業、神戸の老舗八雲豆腐の「湯葉とうふ」。
六甲の名水と兵庫県産大豆で70年間こだわり続けた職人技。
丹念に仕上げたおぼろ豆腐に湯葉をふんだんに包んだ贅沢な逸品。
わさびや岩塩だけで味わえる上品さ。
神戸唯一の豆腐蔵が生み出す至高の味をご堪能ください。

スタミナ
ウマ辛火鍋麺



VEGAN
ブッダボウル



温泉卵



北坂養鶏場さくらたまごの
オムハヤシライス

EGG

淡路島
「北坂養鶏場」のさくらたまご

国内でも希少な純国産鶏の卵。

淡路島の北坂養鶏場、日本わずか6%の純国産鶏「さくら」のさくらたまご。シェフ・パティシエに選ばれる信頼の品質。きめ細やかな自身の泡立ち、コシの強い黄身で最高のバランス。遺伝子組み換えでないコーンと新鮮な地下水で育てた、日本の鶏が産む本物の味。



LEMON

淡路島
「平岡農園」のレモン

淡路島の平岡農園は創業65年の老舗レモン農家。漁師だった龍麿じいちゃんが始めた小さな農家から三世代続く伝統。1万5千坪の広大な農園に8千本のレモンの木。減農薬・除草剤不使用で丁寧に育てた香り高くジューシーなレモン。



淡路島平岡農園の
レモンを使った島れもんケーキ

(左)淡路島チーズ工房のホエイドリンク
(右)淡路島レモンサワー

SOY SAUCE

神戸市西区「池本醤油」の醤油



明治18年創業、神戸唯一の醤油蔵・池本醤油の「樋のむらさき」。兵庫県産丸大豆・小麦のみ使用、木桶で1年半熟成の天然醸造。130余年守り続けた伝統製法で生まれる、この地だけの深い旨味。

TSUKUDANI

神戸市北区有馬町の「佃煮元祖 川上商店」の佃煮



室町時代後期創業、佃煮元祖川上商店。450年間、有馬の地で一子相伝の技を守り続ける老舗の味。厳選した素材を職人が丹念に炊き上げ、代々受け継がれた秘伝の製法で仕上げた逸品。

CRAFT GIN

神戸市北区
「神戸蒸溜所」のジン



有馬山椒や神戸唯一の茶園である静香園の緑茶茶葉など、兵庫県産の山のボタニカルや大正時代から続く神戸の老舗「カネイ」の鰹節や神戸の名産品であるいかなごのくぎ煮などのボタニカルを使用した、神戸蒸溜所初のGIN。

WHISKY

明石市
「海峡蒸溜所」のウイスキー



1856年創業、明石酒類醸造の「波門崎ビュアモルトウイスキー」。160年超の醸造技術を持つ老舗が2017年に始めた海峡蒸溜所の傑作。パーボン・シェリー・ミズナラ樽で熟成した100%モルト。サンフランシスコ世界スピリッツコンペティション銀賞受賞。

サウナ飯 SAUNA MEALS

KOBE NAGATA-STYLE
BEEF SUJI BOKKAKE
YAKISOBA

神戸長田風
牛すじぼっかけ
焼きそば

神戸長田名物、牛すじぼっ
かけ焼きそば。
地元ばらソースが織りな
す濃厚な旨味と食感の絶
妙ハーモニー。

¥1090



EAT LOCAL
長田の地ソース
ばらソース使用
from
Kobe Nagata



TABETO SPECIAL DRY DANDAN NOODLES

TABETŌ名物 汁なし担々麺

奥深い肉みそに野菜やナッツ、山椒が香る神戸
スタイル。食感豊かでスパイシーな濃厚汁なし
担々麺。

¥1290

SPICY STAMINA HOT POT NOODLES
スタミナウマ辛火鍋麺

豚肉と海老、八雲豆腐に野菜たっぷり。
四川の深いコクと辛みが織りなすスタミナ満点
火鍋麺。

¥1450



EAT LOCAL
神戸八雲豆腐の
湯葉とうふ使用
from
Kobe Chuo-ku

＼ ちょい足し！ ／
ADD
-ONS



RICE
神戸市北区のコシヒカリ使用
ごはん

+ ¥180



SOFT -BOILED EGG
北坂養鶏場
「さくら」の温泉卵

+ ¥100



AWAJI EBISU MOCHI PORK RICE BOWL

淡路島
えびすもち豚の豚丼

南あわじのえびすもち豚を甘辛く煮込んだ豚丼。とろける柔らかさと深い旨味が絶品。

¥1450



HARAMI STEAK RICE BOWL

ハラミステーキ丼

レア焼き牛ハラミに北坂養鶏場のさくらたまごをのせた贅沢丼。香ばしいごまと特製タレが絶妙。

¥1550

BAKES CHEESE KATSU CURRY

焼きチーズカツカレー

厚切りの三元豚と淡路島玉ねぎをたっぷり使った焼きチーズカツカレー。

¥1290



ちょい足し♪
ADD
-ONS



MISO SOUP
味噌汁
+ ¥100



JAPANESE PICKLES
漬物 (2種)
+ ¥60



MINI SALAD
ミニサラダ
+ ¥200

丼もの RICE BOWLS

お出汁をかけて
お茶漬けに♪



SEARED SALMON and
SALMON ROE RICE BOWL

炙りサーモンと
いくらの親子茶漬け丼

香ばしく炙ったサーモン。
くちどけのいい食感とぶちぶちの
いくらとご一緒に。

¥1590



TUNA DASHI CHAZUKE BOWL
- CHOPPED and MARINATED TUNA

中落ちまぐろと
漬けマグロの出汁茶漬け丼

中落ちまぐろとパチマグロ漬けの旨味が重なる贅沢丼。厳選醤油とゴマ油が香る食欲そそる一杯。

¥1650



SESAME - MARINATED
SEA BREAM DASHI CHAZUKE BOWL

ごま鯛出汁茶漬け丼

香ばしい自家製胡麻だれと鯛の旨味を堪能。最後には、香り立つ特製の出汁をかけて出汁茶漬けとして召し上がっていただけます。

¥1550



CHICKEN TEMPURA
and KITASAKA EGG RICE BOWL

北坂卵のとろ〜り卵天ぷらと
鶏天の親子丼

割った瞬間とろける卵の天ぷらと塩麴に漬けたジューシーな鶏天のボリュームたっぷりな丼ぶり。鬼おろしがアクセント。

¥1290

ちょっと飯 SIDE MENU

*サイドメニューのみの注文はご遠慮ください



RICE

神戸市北区のコシヒカリ使用 ごはん

¥180



SOFT -BOILED EGG

北坂養鶏場「さくら」の温泉卵

¥100



FRIED CHICHEN 2P with DAIKON PONZU

塩麴唐揚げ (2P)

池本醤油店のおろしポン酢

¥490



BUTTER MILK FRIED CHICHEN 2P

バターミルクフライドチキン (2P)

ランチソース

¥490



MISO SOUP

味噌汁

¥100



MINI SALAD

ミニサラダ

¥200



JAPANESE PICKLES

漬物 (2種)

¥60



SOBA

ざる蕎麦

¥590

定食 SET MEALS

兵庫の恵みを味わう定食。
地元食材を使用した小鉢ごはんのお供を添えました。
こだわりの主菜をお選びください。

[御膳セット内容] *石臼蕎麦天ぷら御膳は味噌汁とごはんは付いておりません

- ① メインのおかず ② 本日の小鉢 ③ 味噌汁
④ ごはん ごはん1杯おかわり無料 ⑤ 佃煮・漬物



TONE-MILLED SOBA and TEMPURA
石臼蕎麦天ぷら御膳

香り高い石臼挽きざるそばに、揚げたての天ぷらを添えた王道の定食。蕎麦本来の風味とサクサクの天ぷらをお楽しみください。

*ごはんおかわり対象外

¥1490



TRI-TIP ROAST BEEF
希少ともさんかく
ローストビーフ定食

希少部位「ともさんかく」をじっくりロースト。バルサミコを煮詰めたソースでお召し上がりいただく、旨みと柔らかさを極めた肉定食。

¥1850



FRIED SALMON with TARTAR SAUCE
サーモンフライ
タルタル定食

サクサク衣のサーモンフライに自家製タルタルソースをたっぷり添えて。

¥1490



GINGER PORK - AWAJI EBISU MOCHI PORK
淡路島えびすもち豚の
生姜焼定食

淡路島えびすもち豚を特製生姜だれで香ばしく焼き上げた逸品。柔らかく旨味豊かでごはんが進む定食。

¥1590



ROKKO MISO-GRILLED OKUTAMBA CHICKEN
奥丹波どりの
六甲味噌焼き定食

奥丹波どりのもも肉を特製の味噌に漬け込み香ばしく焼き上げた一品。黒七味や柚子胡椒でどうぞ。

¥1290



JAPANESE and AMERICAN FRIED CHICKEN
日米唐揚げ定食

マザーmoonカフェでも人気のバターミルクフライドチキンと、塩糎で漬け込んだ唐揚げの二種類が同時に味わえる唐揚げ定食。

¥1490

ちょい足し/
ADD
-ONS



1 FREE RICE REFILL

ごはん1杯おかわり無料 + ¥0

以降のおかわりは 1杯 + ¥180



SOFT-BOILED EGG

北坂養鶏場
「さくら」の温泉卵

+ ¥100

カフェ飯 CAFE MEALS

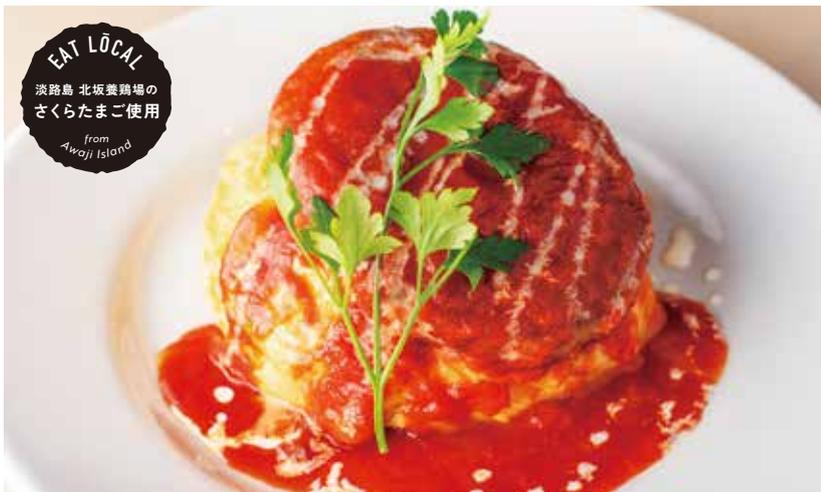


OMUHAYASHI RICE
with SAKURA EGGS

北坂養鶏場さくらたまごの
オムハヤシライス

淡路島北坂養鶏場「さくらたまご」を使用したマザームーンカフェの人気メニュー、オムハヤシライス。

¥1090



OMURICE with SAKURA EGGS
and HAMBURG STEAK

北坂養鶏場さくらたまごの
贅沢オムバーグライス

ボリューム満点のハンバーグとオムライス
の贅沢オムライス。

*ソースは日替わりとなります

¥1490

OMURICE with SAKURA EGGS
RICH LOBSTER TOMATO CREAM SAUCE

北坂養鶏場さくらたまごの
オムライス

オマール海老と小柱の旨みたっぷり
クリームソース

手間暇かけた自家製オマールソースに小柱の
旨みがアクセント。

¥1390



＼ ちょい足し！ ＼
ADD-ONS



MINI SALAD
ミニサラダ + ¥200

TURF SALAD

ターフサラダ

[淡路島産人参の自家製ドレッシング
&自家製ランチソースドレッシング]

生ハムやチキンなどの肉類と
野菜の切り方や彩りにこだわった
サラダボウル。

*一部内容を変更する場合がございます

¥1390



SURF SALAD

*一部内容を変更する場合がございます

サーフサラダ [淡路島産人参の自家製ドレッシング]

エビやサーモンなどの海の幸と野菜の切り方や
彩りにこだわったサラダボウル。

¥1390



VEGAN BUDDHA BOWL SALAD

*一部内容を変更する場合がございます

VEGAN ブッダボウル [淡路島産人参の自家製ドレッシング]

湯葉とうふやアボカドなどの野菜の切り方や種類、彩りに
こだわったVEGANの方も愉しめるサラダボウル。

¥1290



MENTAIKO and BABY SCALLOP AGLIO e OLIO

かねふくの明太子と小柱の アーリオオーリオ タリオリーニ

かねふく明太パークの明太子使用。
にんにくの香りと明太子の旨みが絶妙な組み合わせ。

¥1250



AWAJI BEEF BOLOGNESE TAGLIOLINI

淡路牛ボロネーゼ タリオリーニ

淡路産牛の赤身肉を100%使用した、
軽いのに濃厚なミートソーススパゲティです。

¥1350

ビール飯 BEER PAIRING MENU

提供時間 | 15:00~



SMOKED TAKUAN POTATO SALAD

いぶりがっこ
温泉卵のポテトサラダ

いぶりがっこの薫香と温玉のとろみ、
ちょっと大人のポテトサラダ

¥490



SIMMERED BEEF TENDON
with SOFT EGG

牛すじ肉の煮込み
温玉のせ

じっくり長時間煮込んだ牛すじに温泉卵
の優しさがマッチ。ビールとご一緒に。

¥690



EGG OVER RICE

HYOGO TKG

地元の食材を掛け合わせた、
出汁の風味豊かな卵かけご飯。

¥390



TEMPURA

天ぷら

揚げたてを少しずつ楽しめる、
サクサク食感のハーフ天ぷら。

[ハーフサイズ] ¥590



MOZZARELLA CHEESE and
SPANISH CURED HAM

淡路島チーズ工房のモッツァレラ
& スペイン産生ハム

ミルク感の強いモッツァレラと
スペイン産生ハムの贅沢なハーモニー。

¥690

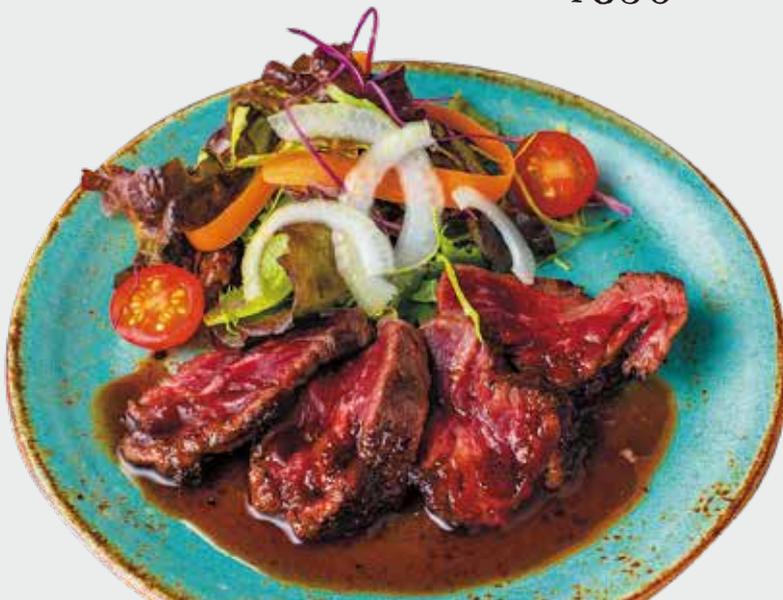


TRI-TIP ROAST BEEF

希少ともさんかく
ローストビーフ

希少部位ともさんかく使用。
柔らかな食感のハーフローストビーフ。

[ハーフサイズ] ¥890



HARAMI STEAK

ハラミステーキ

香ばしく焼いたハラミの濃厚な肉の風味を
堪能できるステーキ。

[ハーフサイズ] ¥790



TABETO SHARING PLATE

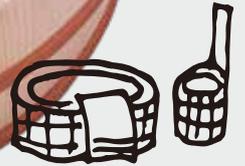
TABETÔシェアプレート 風呂桶スタイル

当店名物バターミルクフライドチキン、塩麴唐揚げやローストビーフ、淡路島のモッツアレラチーズなどを大人数で楽しめるシェアプレート♪

¥2980

〈プレート内容 2~4人前〉

- ・ローストビーフ ・塩麴唐揚げ 2P
- ・バターミルクフライドチキン 2P
- ・アランチーニ 2P ・白身魚のフライ 2P
- ・モッツアレラ&生ハム ・フライドポテト



SHIO KOJI-MARINATED
FRIED CHICHEN 2P with DAIKON PONZU

塩麴唐揚げ

池本醤油店のおろしポン酢

塩麴に漬けた唐揚げに
醤油屋さんのおろしポン酢と鬼おろし。

[2p] ¥490



BUTTER MILK FRIED CHICHEN 2P
バターミルクフライドチキン
ランチソース

外はカリッと中はジューシー。
MMCの定番フライドチキン!

[2p] ¥490



ARANCINI

アランチーニ (ライスコロッケ)

北区のお米で作る、サクッともちもちライスコロッケ。中からとろ〜りチーズが溢れ出す至福の一口。

[2p] ¥550



FRIED POTATO

フライドポテト

外はカリッと中はほくほく、
素材の味が広がる定番ポテト。

¥390



FISH and CHIPS

フィッシュ&チップス

鮮魚の旨み広がるサクふわ食感。
自家製ソースが絶妙。

¥590



BUTTERMILK
FRIED CHICKEN and CHIPS

バターミルクフライド チキン&チップス

バターミルクフライドチキンと
フライドポテトのコンビ。

[チキン2p] ¥650

DESSERT

OPTION 生クリームをソフトクリームに変更 + ¥250

OPTION ←マークのメニュー限定

OPTION



ANGEL CARAMEL SAND

エンゼルキャラメルサンド

マザームーンカフェ人気NO.1

「エンゼルフードキャラメルケーキ」を特別なサンドスタイルで。

自家製ヌガータイプキャラメルソースが絶妙なアクセント♪

¥550

LEMON DRIZZLE CAKE

淡路島平岡農園のレモンを使った 島れもんケーキ

レモンの爽やかな香りが口いっぱい広がる、湯上がりにぴったりの絶品レモンケーキ。

¥600

OPTION



CHOCOLATE BROWNIE SUNDAE

チョコレート ブラウニーサンデー

濃厚なチョコレートブラウニーにホイップクリームとチェリーをトッピングし、サンデーに。

¥550

OPTION



OPTION



COFFEE JELLY SUNDAE

コーヒーゼリー サンデー

マザームーンカフェ監修の自家製コーヒーゼリーサンデー。
温泉食堂限定メニュー！

¥350

竹炭を配合した
真っ黒なコーン！

SOFT SERVE ICE CREAM

北海道ミルク ソフトクリーム

¥450

OPTION

抹茶パウダートッピング
+ ¥110

SOFT DRINK MENU



LEMONADE

淡路島平岡農園のレモンを使用したレモネード

淡路島の恵まれた気候で育まれた、防腐剤や防カビ剤不使用の国産レモンで作ったレモネード。

HIRAOKA FARM LEMONADE

淡路島平岡農園の

レモネード ¥490

レモネードスカッシュ ¥550



お風呂上がりに
ピッタリ♪



WHEY

淡路島チーズ工房のホエイドリンク

神戸初上陸! 美容と健康のW効果。タンパク質など栄養豊富でジム帰りも美肌ケアも叶える淡路島チーズ工房のホエイ革命。

AWAJI WHEY DRINK

淡路島チーズ工房のホエイドリンク

ーはちみつレモン

ーアルフォンソマンゴー 各 ¥490

BEVERAGE

COCA COLA

コカコーラ 瓶 ¥390

NOSE GINGER ALE

能勢ジンジャーエール 瓶 ¥390

BAISU SOUR (NON-ALCOHOLIC)

ノンアルバイスサワー 瓶 ¥390

CITRIC ACID SOUR (NON-ALCOHOLIC)

お疲れさんに
クエン酸ノンアルサワー 瓶 ¥390



ALPHONSO MANGO JUICE

印度料理シタールの
アルフォンソマンゴージュース ¥490

ORANGE JUICE

100%オレンジジュース ¥350

OROPO

オロポ (オロナミンC + ポカリスエット) ¥450

RICE KOJI MILK

米糀ミルクドリンク

日本初発酵植物性ミルク!
美容と健康のW効果で内側から輝く。
自然な甘みの新習慣。

RICE KOJI MILK

米糀ミルク

カフェオレ (hot / ice) ¥450



COFFEE

BLEND COFFEE

ブレンドコーヒー (hot) ¥290

ORGANIC COLOMBIAN COFFEE

有機栽培コロンビア (hot) ¥350

DECAF COFFEE

カフェインレスコーヒー (hot) ¥350



COLD BREW COFFEE

水淹れアイスコーヒー (ice) ¥350

MMC* COFFEE MILK

MMC*コーヒー牛乳 (ice) ¥390

ALCOHOL MENU

BEER

SAPPORO LAGER BEER "AKAHOSHI"

サッポロ ラガービール 赤星 中瓶 ¥730

ASAHI SUPER DRY

アサヒ スーパードライ 中瓶 ¥730

ASAHI ZERO (NON-ALCOHOLIC)

アサヒゼロ (ノンアルコール) 小瓶 (334ml) ¥550

SHOCHU

ソーダ / ロック / トニック (+¥110)

IICHIKO

いいちこ (麦) ¥490

KURO KIRISHIMA

黒霧島 (芋) ¥490



Paint Palette
BREWING

当店のお隣、「PAINT PALETTE BREWING」の醸造所から直接注がれる新鮮なビールをお楽しみいただけます。

*クラフトビールの内容については下記メニューをご覧ください

PAINT PALETTE BREWING CRAFT BEER no.1

ペイントパレットブリュワーイングクラフトビール ① Sサイズ ¥700
Lサイズ ¥1050

PAINT PALETTE BREWING CRAFT BEER no.2

ペイントパレットブリュワーイングクラフトビール ② Sサイズ ¥850
Lサイズ ¥1200

CRAFT SOUR

1846年創業老舗キンミヤ原酒で仕立てるクラフトサワー。



KINMIYA PLAIN SOUR

キンミヤプレーンサワー

まろやかでクセのない
究極のプレーンサワー。 ¥490

AWAJI ISLAND LEMON SOUR

淡路島レモンサワー

淡路島平岡農園のレモン
を使用したレモンサワー。 ¥590

BAISU SOUR

バイスサワー

¥550

梅しそ風味で、鮮やかなピンク色が映えるレトロな味わい。

CITRIC ACID SOUR

コダマ お疲れさんにクエン酸サワー ¥550

シトラス系ミックス味のすっきりとした飲みやすさ。
高濃度クエン酸配合で、疲労回復やミネラルの吸収促進も。

ORONAMIN C SOUR

オロナミンCサワー

¥550

オロナミンCの甘酸っぱさが爽快なスタミナ系サワー!

WHISKY

ハイボール / ロック / 水割り / トニック (+¥110)



WHITE OAK AKASHI

江井ヶ嶋酒造

ホワイトオーク あかし ¥490

モルト香る、淡麗でやや辛口な
気軽に楽しめる明石の地ウイスキー。



WHITE OAK AKASHI

明石酒類醸造

波門崎ピュアモルトウイスキー

「波門崎灯台」にちなんで、
樽熟成の香り豊かなブレンド。 ¥650

KAKU HIGBALL

角ハイボール

¥420

HYOGO CRAFT GIN

ソーダ / ロック / トニック (+¥110)



135° EAST HYOGO DRY GIN

東経135度

兵庫ドライジン

¥590

山田錦純米酒と厳選ボタニカルが
奏でる、明石生まれの和洋ジン。



KOBE GIN UMI

神戸蒸溜所

KOBE GIN UMI

¥750

世界初の海由来ボタニカルが生む、
出汁感じる革新的な海のジン。



KOBE GIN YAMA

神戸蒸溜所

KOBE GIN YAMA

¥750

有馬山椒や神戸柚子など山の恵みが
醸す爽快でスパイシーな一杯。



TERROIR A

テロワールA

¥890

特A地区産山田錦100%。
世界金賞受賞の和食に寄り添う味わい。

NATURAL WINE

MAS DE JANINY ROUGE

マス・ド・ジャンニーニ ルージュ (赤)

グラス
¥550

南仏カリニャン100%。
ピオの自然派、スマイル&ハーブ香で軽快な赤ワイン。

LUNARIA MALVASIA

ルナーリア マルヴァジア (白)

グラス
¥550

ピオディナミの自然派。
青りんご/桃の香り、上品な酸のイタリアの辛口白ワイン。

UMESHU

ソーダ / ロック / 水割り / トニック (+¥110)



SHIRAUME GINJO UMESHU

明石鯛 吟醸梅酒白梅

¥490

1856年創業老舗が誇る2年熟成の極上梅酒!
南高梅×吟醸酒で世界が認めた贅沢な一滴。

U12
limited
12歳以下のお子様限定

KIDS MENU

キッズメニュー



FREE MINI SOFT-SERVE!

ミニソフト
クリーム
チケット付き

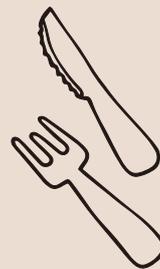


KIDS HAMBURG PLATE

ハンバーグ
プレート

¥550

小麦 卵 乳



SMILE!



KIDS RAMEN

キッズ
ラーメン

¥330

小麦 卵 えび カニ



KIDS UDON

キッズ
うどん

¥330

小麦 卵

KIDS DRINK

キッズドリンク

- ・オレンジジュース
- ・マンゴージュース
- ・ミルク (hot/ice) 乳

ALL ¥165



* 食物アレルギーをお持ちの方は、スタッフまでお声かけにご協力をお願いいたします

* 調理工程で、海老・そば・落花生などの特定原材料が微量に混入する可能性があります

* 写真はイメージです * 仕入れにより内容が変更になる場合がございます * 写真は全てイメージです



持ち込みについて
のお願い

当店で乳児0歳～2歳程度のお子様をお連れのお客様は離乳食等の持ち込みが可能です。

○ 離乳食・フルーツ・乳児用のお菓子・乳児用の飲み物

× 離乳食ではないお弁当・ジュース・乳幼児向けでないお菓子など