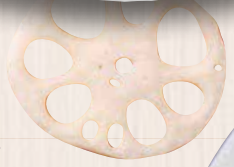
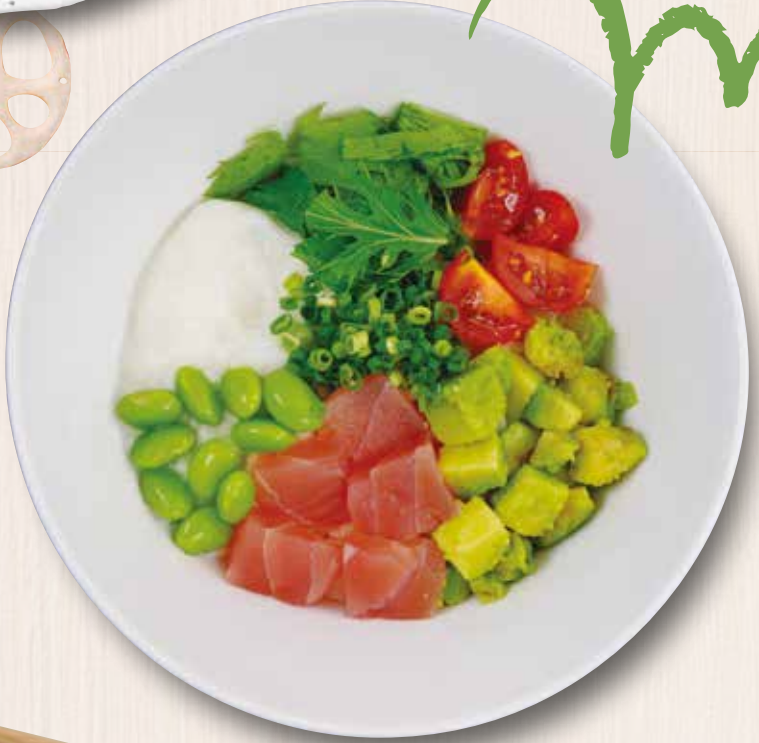




今日の美味しいが  
 明日の元気へ。  
 からだにやさしい、  
 定食屋さん。

# menu

百菜のごはん



ごはん味噌汁漬物の  
 おいしい定食屋。

**百菜旬**







# 今日の美味しいが

# 明日の元気へ

健康につながる、からだところにやさしいお料理をお届けします。



かんも

塩さば

鶏みぞれ酢

ビーンズサラダ

イカマヨ

揚げ茄子とインゲンの生姜あん

ごま豆腐

玉子焼き

まぐろの刺身

## 百菜膳 1,180(税込1,298)

ワンプレートに九種のお料理がのった栄養バランスの良い健康膳です。  
百菜プレート単品 980(税込1,078)

定食	742kcal
食	塩分 6.1g
単品	386kcal
食	塩分 3.6g

## 若鶏の黒酢炒め定食 930(税込1,023)

若鶏の竜田揚げと野菜を、健康黒酢で仕上げました。  
若鶏の黒酢炒め単品 630(税込693)

定食	850kcal	単品	489kcal
食	塩分 5.0g	食	塩分 2.3g

## 白身魚の黒酢炒め定食 930(税込1,023)

白身魚の竜田揚げと野菜を、健康黒酢で仕上げたヘルシーメニュー。  
白身魚の黒酢炒め単品 630(税込693)

定食	732kcal	単品	371kcal
食	塩分 5.1g	食	塩分 2.5g

かえられます

おみそ汁は以下の汁物にかえられます



+150円(税込165)で貝汁に変更



+100円(税込110)でミニうどんに変更

百菜黒酢炒めソース販売中

※小鉢・漬物は変わる場合がございます。

健康と美味しさへのこだわり

### 【お漬物】

塩味ひかえめの漬物を、厳選してお出ししています。

◎お漬物は野菜や海藻など、うまみ・栄養・彩りにこだわっております。

### 【おみそ汁】

季節の材料を使った、具だくさんのおみそ汁。◎いりこ、椎茸、昆布などの素材から取っただしで、四季折々の材料を使った、具だくさんのおみそ汁をご提供しています。

### 【ごはん】

国産米を厳選、炊きたてにこだわっています。◎白米は全国のおいしいお米を選び、小さな釜で炊いて、炊きたてをご提供しています。また、ごはんは白ごはんに替えて、お好みで雑穀ごはんもお選びいただけます。



ご注文の際、係にお申し付けください。



ごはん 大盛り無料

少なめごはん 30円(税込33)引き



白ごはんに雑穀ごはんにもかえられます。

### ドリンクバー

〔お料理、デザートご注文の方〕  
180(税込198)  
ドリンクバーのみご利用  
300(税込330)



お料理にプラスワン



ビーンズサラダ 130(税込143)  
49kcal 塩分0.4g



ごま豆腐 140(税込154)  
55kcal 塩分0.6g



もずく酢 160(税込176)  
8kcal 塩分0.7g



牛すき煮 380(税込418)  
147kcal 塩分0.9g



# 厚切り 牛タン menu

百菜の牛タンは食べごたえのある厚切りであふれる肉汁と食感をお楽しみ頂けます。

**健康と美容にうれしい牛タン**  
牛タンには体づくりに欠かせないタンパク質や鉄分、ビタミンなどの栄養が豊富に含まれています。疲労回復やストレス緩和、美肌効果などが期待でき、百菜が自信をもってお勧めするメニューです。



**厚切り 牛タン定食 1,680(税込1,848)**  
ジューシーな厚切り牛タンを特製の青唐辛子みそと定番のレモン汁でどうぞ。  
牛タン単品 1,480(税込1,628)

定食	909kcal 塩分 5.2g
単品	561kcal 塩分 2.9g



**厚切り 牛タンと牡蠣フライ定食 1,580(税込1,738)**  
サクサクのカキフライとも相性ピッタリ。味も栄養も抜群です。  
牛タンと牡蠣フライ単品 1,380(税込1,518)

定食	968kcal 塩分 5.1g
単品	620kcal 塩分 2.7g

**雑穀ごはんとも相性バツグン!**  
ビタミン豊富でお腹にやさしい。  
**とろろ**  
180(税込198)  
23kcal 塩分0.0g



**厚切り 牛タンと和風ステーキ定食 1,580(税込1,738)**  
ジューシーな厚切り牛タンと人気の和風ステーキのコンビ。青唐辛子みそがピリッとアクセント。  
牛タンと和風ステーキ単品 1,380(税込1,518)  
和風ステーキのお肉は柔らかくするために牛脂を加える加工をしています。

定食	894kcal 塩分 6.8g
単品	546kcal 塩分 5.0g

**かえられます**  
おみそ汁は以下の汁物にかえられます  
+150円(税込165)で貝汁に変更  
+100円(税込110)でミニうどんに変更



**厚切り 牛タンとアジフライ定食 1,580(税込1,738)**  
身がふんわりのアジフライも一緒に楽しめる、ボリューム満点の定食。  
牛タンとアジフライ単品 1,380(税込1,518)

定食	1034kcal 塩分 4.8g
単品	686kcal 塩分 2.5g

※漬物は変わる場合がございます。

ご注文の際、係にお申し付けください。

ごはん 大盛り無料

少なめごはん 30円(税込33)引き

白ごはんは雑穀ごはんにもかえられます。

**ドリンクバー**  
〔お料理、デザートご注文の方〕  
180(税込198)  
ドリンクバーのみご利用 300(税込330)

キリン一番搾り生ビール  
(中)580(税込638)  
(グラス)380(税込418)

清酒「白鶴」  
(一合)480(税込528)

**牛タンの定番をトッピング**  
ビタミン豊富でお腹にやさしい。  
**とろろ**  
180(税込198)  
23kcal 塩分0.0g



# 定食

彩り豊かな百菜自慢の  
セットメニューをどうぞ。

## Menu



**焼きたて玉子焼き定食 830(税込913)**  
ふんわり焼けた玉子焼きはごはんに向かずの代表格です。  
焼きたて玉子焼き単品 430(税込473)

定食 927kcal  
塩分 5.6g  
単品 328kcal  
塩分 1.7g

あつあつ玉子を  
焼き立てで。  
お客様からご注文をいただ  
いてから店内で手巻きし、  
焼きたてをご提供します。



**和風ステーキ定食 1,380(税込1,518)**  
ふんわりやわらかな牛肉を、さっぱりおろしポン酢しょうゆでどうぞ。  
**和風ステーキ単品 1,180(税込1,298)**  
お肉は柔らかくするために牛脂を加える加工をしています。

定食 903kcal  
塩分 4.9g  
単品 513kcal  
塩分 2.3g



**焼き魚定食 880(税込968)**  
脂のつたさばを、大根おろしと一緒にどうぞ。  
さばの塩焼き単品 580(税込638)

定食 904kcal  
塩分 6.0g  
単品 485kcal  
塩分 2.9g

※小鉢・漬物は変わる場合がございます。



**野菜たっぷりおろしかつ定食 980(税込1,078)**  
蒸し野菜と揚げたての鶏かつを、特製おろしポン酢でどうぞ。  
**野菜たっぷりおろしかつ単品 680(税込748)**

定食 818kcal  
塩分 6.0g  
単品 399kcal  
塩分 2.8g



**三元豚ロースかつ定食 1,080(税込1,188)**  
肉質の良さが自慢の三元豚を使用したジューシーメニュー。  
**三元豚ロースかつ単品 780(税込858)**

定食 1063kcal  
塩分 7.0g  
単品 687kcal  
塩分 3.7g

ご注文の際、係にお申し付けください。

ごはん  
大盛り無料

少なめごはん  
30円(税込33)引き

白ごはんは  
雑穀ごはんにも  
かえられます。

かえられます  
おみそ汁は右記の  
汁物にかえられます



+150円(税込165)で  
貝汁に変更



+100円(税込110)で  
ミニうどんに変更

お料理に  
プラスワン



ビーンズサラダ  
130(税込143)  
49kcal 塩分0.4g



揚げ茄子と  
インゲンの生姜あん  
130(税込143)  
40kcal 塩分0.5g



イカマヨ  
280(税込308)  
126kcal 塩分0.7g



まぐろの刺身  
380(税込418)  
39kcal 塩分1.9g





松浦アジフライ

松浦アジフライ定食 880(税込968)

長崎近海で獲れたアジを、アジフライの聖地、松浦港で加工したこだわりのアジフライです。  
松浦アジフライ単品 580(税込638)

定食	842kcal 塩分 3.9g
単品	481kcal 塩分 1.3g

サクサク  
ふわふわ



御膳 menu

百菜の料理から、選りすぐりの食材でお届けする特選メニューです。



彩り御膳 1,380(税込1,518)

味噌の風味が食欲を誘う天然ぶりの西京焼きに牛すき煮をセットした豪華メニューです。  
ぶりの西京焼き単品 580(税込638)

定食	806kcal 塩分 4.8g	単品	213kcal 塩分 0.7g
----	--------------------	----	--------------------

天然ぶり

牛すき煮

かえられます

おみそ汁は以下の汁物にかえられます



+150円(税込165)で貝汁に変更



+100円(税込110)でミニうどんに変更

贅沢御膳 1,380(税込1,518)

人気の和風ステーキとまぐろの刺身を両方楽しめるスペシャルメニューです。  
まぐろの刺身単品 380(税込418)

定食	720kcal 塩分 7.4g	単品	39kcal 塩分 1.9g
----	--------------------	----	-------------------

お肉は柔らかくするために牛脂を加える加工をしています。

まぐろの刺身



チキン南蛮定食 880(税込968)

さっぱり揚げた若鶏を、甘酢ソースとピクルス、玉ねぎが入った特製タルタルソースでどうぞ。  
チキン南蛮単品 580(税込638)

定食	1036kcal 塩分 5.8g
単品	660kcal 塩分 2.5g

しょうが焼き定食 880(税込968)

柔らかい豚肉を特製のしょうがだれで仕上げました。  
しょうが焼き単品 580(税込638)

定食	946kcal 塩分 4.9g
単品	570kcal 塩分 1.6g

ご注文の際、係にお申し付けください。



ごはん 大盛り無料

少なめごはん 30円(税込33)引き



白ごはんは雑穀ごはんにもかえられます。

ドリンクバー

〔お料理、デザートご注文の方〕  
180(税込198)  
ドリンクバーのみご利用 300(税込330)



キリン一番搾り生ビール (中) 580(税込638) (グラス) 380(税込418)

清酒「白鶴」(一合) 480(税込528)

デザートにいかがですか



黒蜜きなこアイス 280(税込308) 160kcal 塩分0.1g



モカパフェ 330(税込363) 204kcal 塩分0.1g



# コンビ menu

ふたつの人気メニューが楽しめる  
食べごたえ十分の満足メニューです。



チキン南蛮としょうが焼き定食 1,130(税込1,243)

チキン南蛮にしょうが焼き1人前を組み合わせ、ごはんがすすむメニューです。  
チキン南蛮としょうが焼き単品 930(税込1,023)

定食 1260kcal  
食 塩分 5.3g  
単品 912kcal  
品 塩分 2.9g



海老マヨとしょうが焼き定食 1,180(税込1,298)

プリプリの海老マヨとしょうが焼き。人気コンビを一緒にどうぞ。  
海老マヨとしょうが焼き単品 980(税込1,078)

定食 1051kcal  
食 塩分 5.2g  
単品 703kcal  
品 塩分 2.8g



松浦アジフライ

ヒレカツとアジフライ定食 1,130(税込1,243)

サクサク衣の肉厚ヒレカツと人気の松浦アジフライです。  
ヒレカツとアジフライ単品 930(税込1,023)

定食 1052kcal  
食 塩分 4.6g  
単品 704kcal  
品 塩分 2.2g



焼き魚とから揚げみぞれ酢定食 1,080(税込1,188)

パリッと仕上げた焼き魚と、サッパリみぞれ酢のから揚げのセット。  
焼き魚とから揚げみぞれ酢単品 880(税込968)

定食 921kcal  
食 塩分 6.8g  
単品 573kcal  
品 塩分 4.4g

※漬物は変わる場合がございます。

ご注文の際、係にお申し付けください。



ごはん  
大盛り無料

少なめごはん  
30円(税込33)引き



白ごはんは  
雑穀ごはんにも  
かえられます。

かえられます  
おみそ汁は右記の  
汁物にかえられます



+150円(税込165)で  
貝汁に変更



+100円(税込110)で  
ミニうどんに変更

お料理に  
プラスワン



ビーンズサラダ  
130(税込143)  
49kcal 塩分0.4g



揚げ茄子と  
インゲンの生姜あん  
130(税込143)  
40kcal 塩分0.5g



海老マヨ  
280(税込308)  
193kcal 塩分1.9g



まぐろの刺身  
380(税込418)  
39kcal 塩分1.9g



# 丼 menu

代表的な丼メニューを  
百菜テイストで仕上げました。



**十勝豚タレ**  
醤油ベースの甘辛の味付けは本場のタレを使用。北海道で人気のがっつりソウルフード。

**十勝風 豚丼定食**  
(おみそ汁・お漬物付)  
**880(税込968)**  
北海道のご当地グルメ。本場のタレで仕上げています。  
十勝風 豚丼セット (ミニうどん・お漬物付) **980(税込1,078)**  
十勝風 豚丼単品 **780(税込858)**

定食	950kcal
食	塩分 5.6g
セット	1093kcal
品	塩分 7.9g
単品	903kcal
品	塩分 3.2g

**かつ丼定食**  
(おみそ汁・お漬物付)  
**880(税込968)**  
揚げたてのかつを卵とダシでふっくら仕上げました。  
かつ丼セット (ミニうどん・お漬物付) **980(税込1,078)**  
かつ丼単品 **780(税込858)**

定食	956kcal
食	塩分 5.2g
セット	1099kcal
品	塩分 7.5g
単品	909kcal
品	塩分 2.8g

**ステーキ丼定食**  
(おみそ汁・お漬物付)  
**1,280(税込1,408)**  
特製カルビタレで仕上げたステーキをあつあつのごはんのにのせました。  
ステーキ丼セット (ミニうどん・お漬物付) **1,380(税込1,518)**  
ステーキ丼単品 **1,180(税込1,298)**  
お肉は柔らかくするために牛脂を加える加工をしています。

定食	973kcal
食	塩分 5.3g
セット	1116kcal
品	塩分 7.4g
単品	927kcal
品	塩分 2.9g

# 海鮮 menu

和と洋の人気海鮮メニューを丼でどうぞ。自慢のふっくらごはんはなんと相性抜群です。



**まぐろアボカドごはん定食**  
(おみそ汁・お漬物付)  
**1,180(税込1,298)**  
カフェ風のヘルシー丼。隠し味のコチュジャンがきいたピリ辛の特製タレでどうぞ。  
まぐろアボカドごはんセット (ミニうどん・お漬物付) **1,280(税込1,408)**  
まぐろアボカドごはん単品 **1,080(税込1,188)**

定食	588kcal
食	塩分 4.2g
セット	731kcal
品	塩分 6.3g
単品	542kcal
品	塩分 1.8g

**いくら丼定食**  
(おみそ汁・お漬物付)  
**1,480(税込1,628)**  
あつあつごはんにたっぷりのいくら。口の中で弾ける食感と溢れ出る濃厚な旨味が存分に味わえる一品です。  
いくら丼セット (ミニうどん・お漬物付) **1,580(税込1,738)**  
いくら丼単品 **1,380(税込1,518)**

定食	654kcal
食	塩分 6.9g
セット	797kcal
品	塩分 9.2g
単品	608kcal
品	塩分 4.5g

**海鮮丼定食**  
(おみそ汁・お漬物付)  
**1,480(税込1,628)**  
程よく脂の乗ったまぐろとサーモンに、いからの旨味が上品なアクセント。  
海鮮丼セット (ミニうどん・お漬物付) **1,580(税込1,738)**  
海鮮丼単品 **1,380(税込1,518)**

定食	610kcal
食	塩分 6.0g
セット	753kcal
品	塩分 8.1g
単品	564kcal
品	塩分 3.7g

# ミニ丼



**ミニ豚丼セット**  
(ミニうどん・お漬物付)  
**780(税込858)**  
ミニ豚丼単品 **580(税込638)**

セット	730kcal
品	塩分 6.1g
単品	541kcal
品	塩分 1.6g

**ミニステーキ丼セット**  
(ミニうどん・お漬物付)  
**980(税込1,078)**  
ミニステーキ丼単品 **780(税込858)**  
お肉は柔らかくするために牛脂を加える加工をしています。

セット	679kcal
品	塩分 6.0g
単品	491kcal
品	塩分 1.5g



**ミニまぐろ漬け丼セット**  
(ミニうどん・お漬物付)  
**880(税込968)**  
ミニまぐろ漬け丼単品 **680(税込748)**  
わさび抜きをご希望の方は係にお申し付けください。

セット	555kcal
品	塩分 6.1g
単品	366kcal
品	塩分 1.6g



**ミニいくらサーモン丼セット**  
(ミニうどん・お漬物付)  
**880(税込968)**  
ミニいくらサーモン丼単品 **680(税込748)**

セット	491kcal
品	塩分 6.4g
単品	302kcal
品	塩分 2.0g

うどんは、そばと同じ釜でゆでています。

白ごはんは雑穀ごはんにもかえられます。

※ミニ丼は大盛りにはできません。 ※漬物は変わる場合がございます。



# 雑炊・鍋

menu

昔から愛される日本の伝統食、雑炊のおいしさにこだわった、百菜のヘルシーメニューです。



## もずくの健康雑炊定食 (塩さば付) 880(税込968)

栄養バランスのいい健康雑炊を塩さばとご一緒にどうぞ。  
もずくの健康雑炊単品 730(税込803)

定食	557kcal	単品	365kcal
食	塩分 6.8g	品	塩分 4.9g

⚠️ 鍋は熱くなっておりましてご注意ください。

こくとうま味に自信、独自の和風だし。百菜のつゆだしは創業以来ずっと同じ伝統的な和風だしをさらにアレンジして、百菜独自のコクとおいしさに仕上げています。

かえられます

おみそ汁は以下の汁物にかえられます



+150円(税込165)で貝汁に変更



+100円(税込110)でミニうどんに変更



## すき焼き定食 1,080(税込1,188)

じっくり煮込んだやわらか牛バラ肉と野菜のうまみが広がる人気の鍋メニューです。  
すき焼き単品 780(税込858)

定食	753kcal	単品	376kcal
食	塩分 7.0g	品	塩分 3.7g

⚠️ 鍋は熱くなっておりましてご注意ください。

※小鉢・漬物は変わる場合がございます。



## 麻婆豆腐定食 980(税込1,078)

本格麻婆豆腐にから揚げがついたお得なセットです。  
麻婆豆腐単品 550(税込605)

定食	861kcal	単品	239kcal
食	塩分 5.0g	品	塩分 1.5g

⚠️ 鍋は熱くなっておりましてご注意ください。

小ぶりの石鍋です。



うどん入り

## スンドゥブチゲ定食 1,080(税込1,188)

ダシの効いたヒリ辛スープに具材がたっぷりの豆腐鍋です。  
スンドゥブチゲ単品 880(税込968)

定食	778kcal	単品	467kcal
食	塩分 6.1g	品	塩分 5.5g

⚠️ 鍋は熱くなっておりましてご注意ください。

うどんは、そばと同じ釜でゆでています。



## かつ鍋定食 980(税込1,078)

人気の揚げたてローズカツをふわふわ卵でとじました。  
かつ鍋単品 680(税込748)

定食	872kcal	単品	495kcal
食	塩分 6.1g	品	塩分 2.8g

⚠️ 鍋は熱くなっておりましてご注意ください。

ご注文の際、係にお申し付けください。



ごはん 大盛り無料

少なめごはん 30円(税込33)引き



白ごはんは雑穀ごはんにもかえられます。

ドリンクバー

〔お料理、デザートご注文の方〕  
180(税込198)  
ドリンクバーのみご利用  
300(税込330)



お料理にプラスワン



お漬物 60(税込66)  
9kcal 塩分0.6g



ごはん 190(税込209)  
302kcal 塩分0.0g



おみそ汁 150(税込165)  
37kcal 塩分1.8g



貝汁 300(税込330)  
152kcal 塩分2.5g



ミニうどん 260(税込286)  
180kcal 塩分3.9g



# うどん menu

味にも健康にもこだわった  
百菜のうどん。  
ホッと落ち着くやさしい味わいです。



三陸産わかめ

七穀うどん  
780(税込858)

7種類の雑穀入りで食物繊維たっぷり。  
三陸産わかめのから揚げがアクセント。

単品 384kcal  
塩分 5.6g

1/2日分の食物繊維がとれる「七穀うどん」

もちもち、なめらかな食感が特長の、食物繊維が1/2日分入った雑穀うどんです。  
厳選した7種類の雑穀が織りなす、豊かな風味を楽しめます。

- 大麦
- 黒大豆
- 全粒粉
- 玄米
- 大豆
- もちあわ
- もちきび

## お得なミニ丼



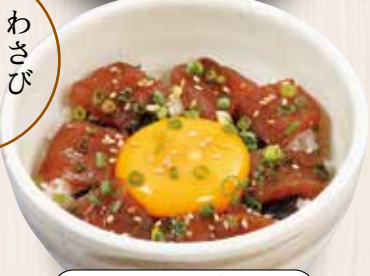
単品より  
**198円**  
(税込)  
お得!



ミニ豚丼



ミニステーキ丼



ミニまぐろ漬け丼



ミニいくらサーモン丼

わさび  
醤油に  
からめて  
います。

七穀うどんとミニ豚丼セット  
1,180(税込1,298)

ミニ豚丼単品 580(税込638)

セット 925kcal  
塩分 7.2g

単品 541kcal  
塩分 1.6g

七穀うどんとミニステーキ丼セット  
1,380(税込1,518)

ミニステーキ丼単品 780(税込858)

セット 908kcal  
塩分 7.4g

単品 491kcal  
塩分 1.5g

お肉は柔らかくするために牛脂を加える加工をしています。

七穀うどんとミニまぐろ漬け丼セット  
1,280(税込1,408)

ミニまぐろ漬け丼単品 680(税込748)

セット 750kcal  
塩分 7.2g

単品 366kcal  
塩分 1.6g

わさび抜きをご希望の方は係にお申し付けください。

七穀うどんとミニいくらサーモン丼セット  
1,280(税込1,408)

ミニいくらサーモン丼単品 680(税込748)

セット 686kcal  
塩分 7.6g

単品 302kcal  
塩分 2.0g

うどんは、そばと同じ釜でゆでています。

白ごはんは雑穀ごはんにもかえられます。 ※ミニ丼は大盛りにはできません。

## お料理にプラスワン



ちょっとサラダ  
130(税込143)  
47kcal 塩分0.2g



から揚げ(2個)  
280(税込308)  
324kcal 塩分1.2g



ごぼうから揚げ  
380(税込418)  
178kcal 塩分1.0g

## ドリンクバー

〔お料理、デザートご注文の方〕

180(税込198)

ドリンクバーのみご利用  
300(税込330)



## 海鮮仕立て



ちゃんぽんうどん 880(税込968)

海の幸と野菜のうま味でこくのある味に仕上げました。

⚠ 鍋は熱くなっておりますのでご注意ください。

単品 558kcal  
塩分 5.1g

うどんは、そばと同じ釜でゆでています。

## サラダ menu

フレッシュ野菜を添えて  
さらにヘルシー!



根菜チップサラダ  
380(税込418)

彩り豊かな野菜チップで見た目も食感も楽しめます。

130kcal 塩分 0.4g



わかめサラダ  
330(税込363)

低カロリーで栄養豊富なわかめがたっぷり。

62kcal 塩分 0.7g



豆腐サラダ  
330(税込363)

高タンパクでヘルシーなお豆腐のサラダ。

111kcal 塩分 0.3g

一緒にいかがですか?



清酒「白鶴」  
(一合) 480(税込528)



キリン一番搾り  
生ビール  
(中) 580(税込638)  
(グラス) 380(税込418)



# おこさま menu

メラミン容器ではなく  
磁器の食器を使っています。



おこさまうどん  
330(税込363)

233kcal 塩分 4.1g

うどんは、そばと同じ釜でゆでています。



特定原材料7品目 不使用



低アレルギーおこさまカレー  
480(税込528)

おこさまの健康を考えた7大アレルギー不使用の安心カレーです。

344kcal 塩分 0.9g

保護者の方へ  
※卵、乳、小麦、そば、落花生、えび、かにの7種類の原材料は使用しておりません。  
※添加物としての調味料、着色料は使用しておりません。  
※店内では7大アレルギーを含むその他の商品の調理・盛付けを行っています。  
※キッチン内の通常の調理機器・器具を使って調理しています。  
※アレルギー症状の重篤な方・敏感な方はご注意ください。  
※アレルギー症状が発生しないことをお約束するメニューではありません。



おこさまランチ  
680(税込748)

491kcal 塩分 2.7g

おこさま  
ドリンクバー  
100(税込110)

※対象/4才から  
小学校6年生まで。  
※3才以下の  
お子さまは無料です。

# 甘味 menu

食後のひとときや語らいの席に  
バラエティスイーツ。



ふわふわ

黒蜜きなこフレンチトースト 580(税込638)

バナラアイスと黒蜜が相性抜群のフレンチトースト。上品なきな粉香るプレミアムなスイーツです。 369kcal 塩分 0.5g



ふわふわ

フレンチトースト  
530(税込583)

バナラアイスとメープルシロップをたっぷりかけて。

381kcal 塩分 0.5g



カスタードプリン  
430(税込473)

どこか懐かしい味わいの、  
これぞ王道プリンです。

373kcal 塩分 0.3g



クリームソーダ  
330(税込363)

レトロ感漂う昔ながらの喫茶メニュー。

244kcal 塩分 0.1g



ミルクセーキ  
330(税込363)

長崎のご当地メニューを百菜仕立てで。

150kcal 塩分 0.3g



モカパフェ  
330(税込363)

コーヒーゼリーとアイスのパフェです。

204kcal 塩分 0.1g



バナラアイス  
180(税込198)

ドリンクと組み合わせればアイス  
フロートが楽しめます。

107kcal 塩分 0.1g



ミルクセーキアイス  
200(税込220)

ミルクと卵の風味が豊かなザクザク食感。

78kcal 塩分 0.1g



黒蜜きなこアイス  
280(税込308)

和のおいしさをプラスしたほっこりアイス。

160kcal 塩分 0.1g

すべて飲み放題  
百菜茶房

Hyakusai Drink Bar

ドリンクバー  
〔お料理、デザートご注文の方〕  
180(税込198)

百菜茶房(ドリンクバー)のみご利用  
300(税込330)



●お一人様ごとにご注文いただけますようお願いいたします。



# お酒

## Menu

焼酎「黒霧島」芋

(グラス) 380 (税込418)



清酒「白鶴」

(一合) 480 (税込528)



レモンサワー

380 (税込418)



ハイボール

380 (税込418)



ノンアルコールビール

(小瓶) 380 (税込418)



キリン一番搾り生ビール

(中) 580 (税込638)

(グラス) 380 (税込418)



●20歳未満の方の飲酒は法律により禁じられています。 ●お車の運転をされる方の飲酒はお断りします。

# サイドメニュー

## Menu



生卵

60 (税込66)

76kcal 塩分0.0g



揚げ茄子とインゲンの  
生姜あん

130 (税込143)

40kcal 塩分0.5g



ビーンズサラダ

130 (税込143)

49kcal 塩分0.4g



とろろ

180 (税込198)

23kcal 塩分0.0g



ちょっとサラダ

130 (税込143)

47kcal 塩分0.2g



ごま豆腐

140 (税込154)

55kcal 塩分0.6g



もずく酢

160 (税込176)

8kcal 塩分0.7g



塩サバ

180 (税込198)

138kcal 塩分0.8g



まぐろの刺身

380 (税込418)

39kcal 塩分1.9g



イカマヨ

280 (税込308)

126kcal 塩分0.7g



海老マヨ

280 (税込308)

193kcal 塩分0.9g



から揚げ

(2個) 280 (税込308)

(5個) 580 (税込638)

(2個) 324kcal 塩分1.2g

(5個) 672kcal 塩分2.6g



ごぼうから揚げ

380 (税込418)

178kcal 塩分1.0g



牛すき煮

380 (税込418)

147kcal 塩分0.9g



大盛りポテトフライ

380 (税込418)

715kcal 塩分1.2g



ポテトフライとから揚げ

480 (税込528)

779kcal 塩分2.2g



エビフライ

580 (税込638)

243kcal 塩分0.8g



貝汁

300 (税込330)

152kcal 塩分2.5g

●カロリー・塩分表記は日本食品標準成分表 2010 による計算値 (一人前・概算) です。

●食品アレルギー物質一覧をご用意しています。係にお尋ねください。当社ホームページ (www.sho-ya.co.jp) でもご覧いただけますのでご参照ください。

ごはん味噌汁漬物  
おいしい定食屋。

百葉旬

HY 2310.