

WEEKDAY LUNCH

ランチメニューご注文の方にはドリンク(コーヒー/アイスコーヒー/紅茶/アイ스티ー/ハーブティー)をお付けいたします。

プラスメニュー：季節のスープ small ¥300 / 本日のデザート ¥400

KANAME プレート

ビーフシチューオムライス プレート ¥2,180

牛頬肉と牛バラ肉をじっくり煮込んだビーフシチューと山梨県中村農園のハーブ玉子を使用してオムライスに仕上げました
有頭海老フライ/グリーンサラダ付き

デミグラスハンバーグ プレート ¥1,880

特製デミグラスソースをかけた北海道産十勝アンガス牛のハンバーグと有頭海老フライのプレートです
グリーンサラダ/パン or ライス付き

シェフのおまかせプレート ¥1,500

Salad サラダ + ¥250 でパン (+ ¥50 でバター) が付けられます

12種類のベジタブルチョップサラダ ¥1,180

もち麦と12種類の野菜を、さっぱりしたベジタブルドレッシングで仕上げました

マスタードチキンのシーザーサラダ ¥1,180

ハチミツと粒マスタードでマリネして、低温調理でしっとりさせた鶏胸肉のシーザーサラダです

Hamburger ハンバーガー

KANAME デミグラスハンバーグバーガー ¥1,680

北海道産十勝アンガス牛をたっぷり使用したハンバーグをパンズでサンドしました(フレンチフライ付き)
トッピング：中村農園ハーブ玉子の目玉焼き ¥200 / チェダーチーズ ¥150

Pasta & Rice パスタ & ライス

KANAME ナポリタン ¥1,480

シェフこだわりのソーセージ、ベーコンと野菜がたっぷり入ったナポリタンです

ビーフカレー ¥1,580

じっくり煮込んだ牛バラ肉のスパイシーなカレーです
トッピング：中村農園ハーブ玉子の目玉焼き ¥200

シーフードデミグラスカレー ¥1,680

特製デミグラスソースとシェフのオリジナルカレースパイスで贅沢に仕上げました

ビーフシチューオムライス ¥2,200

牛頬肉と牛バラ肉をじっくり煮込んだビーフシチューと組み合わせたオムライスです

Meat & Fish 肉&魚料理 + ¥250でライス/パン(+ ¥50でバター)が付けられます

季節の鮮魚のムニエル ¥1,700

海老フライとグリビッシュソース ¥2,000

有頭海老フライにハーブの香りと酸味のきいた爽やかなソースをかけました

デミグラスハンバーグとマッシュポテト ¥1,700

北海道産十勝アンガス牛で作ったハンバーグ 180g を特製デミグラスソースでお召し上がりください

ビーフシチュー ¥2,600

牛頬肉と牛バラ肉をじっくり煮込んだ特製ビーフシチューに焼き野菜を添えました

KANAME

Lunch Drink

ランチメニューご注文の方はプラス料金でこちらのドリンクをご注文いただけます

Soft Drink

自家製ジンジャーソーダ(ドライ) — ¥300

数種類のスパイスと三温糖でじっくり煮込みました

Original

フレッシュレモネード — ¥300

フレッシュ感たっぷりレモネード

Soda

フレッシュレモンスカッシュ — ¥300

フレッシュのレモンを絞った爽快スカッシュです

柚子ソーダ — ¥300

柚子果汁100%のすっきりとした味わいです

Sparkling & Wine (glass)

スパークリングワイン — ¥500

ドン・ウルリコ・スブマンテ・ブリュット

白ワイン — ¥500

ブチジャメール・ブラン

赤ワイン — ¥500

ブチジャメール・ルージュ

Craft Beer/by T.Y.Harbor Brewery

KANAME エール — small ¥500

フルーティーな味わいを持ちながらホップの苦味がバランスの良い、KANAMEでしか味わえないビールです

ウイートエール — small ¥500

大麦と小麦を混ぜて作られたベルギースタイルのビールです。軽やかでほのかにスパイシーな味わいです

インベリアルスタウト — small ¥500

焙煎された深みとコクの中にコーヒーやカラメルのようなビターさを楽しむ本格的黑ビールです

Side Menu サイドメニュー

オニオングラタンスープ ¥980

シェリー酒の風味をプラスしチーズをたっぷり加えた、大人の味わいのオニオングラタンスープです

12種類のベジタブルチョップサラダ half ¥680

もち麦と12種類の野菜を、さっぱりしたベジタブルドレッシングで仕上げました

マスタードチキンのシーザーサラダ half ¥680

ハチミツと粒マスタードでマリネして、低温調理でしっとりさせた鶏胸肉のシーザーサラダです

Dessert デザート

りんごのシナモンコンポートとシブーストのナポレオン ¥600

挟み焼きした“東京カラメリゼ”とりんごのシナモンコンポートとシブーストが相性抜群です

ハーブ玉子の濃厚プリン ¥600

山梨県中村農園の濃厚な味わいのハーブ玉子を贅沢に使用したプリンです

壺焼きパウンドチョコレートケーキとホイップクリーム ¥550

バターの代わりに“ピーナッツオイル”でカカオの香りを引き立たせました

季節のフルーツパフェ ¥900

季節のフルーツをヨーグルトと爽やかに仕上げました

ふんわりホットケーキ、マスカルポーネと蜂蜜 ¥1,000

KANAME オリジナルレシピで焼き上げたホットケーキです

トッピング：アイスクリーム ¥300

本日のアイスクリーム盛合せ ¥550

2種類のアイスクリームをお楽しみください