



* Special Short Course

スペシャル ショート コース


お一人様 **¥2,500**
(税込 ¥2,750)

サラダ仕立て前菜

自家製スープ

本日の肉料理 or 魚料理

系列店  Bakery Melia のパン
(おかわり可)

 自家製デザート (+¥400)
(税込 ¥440)

コーヒー or 紅茶
HOT/ICE

a la carte アラカルト

シェフの気まぐれパスタ ¥ ask

ピラフ大盛り +¥220
米大盛り +¥110 で承ります



洋食屋の海老ピラフ

¥1,100 ビーフステーキ丼
(税込 ¥1,210) - 地元のグリル野菜と -



¥1,200 ビーフステーキ・ピラフ
(税込 ¥1,320)



¥1,480
(税込 ¥1,628)

単品料理にプラス a

Lunch Set

ランチ・セット

¥750
(税込 ¥825)

本日の前菜
自家製スープ
ソフトドリンク
《右からお選びください》

コーヒー	HOT / ICE
ダージリン・ティー	HOT / ICE
ジャスミン・ティー	HOT / ICE
ウーロン茶	HOT / ICE
緑茶	HOT / ICE
コカ・コーラ	
100% オレンジ・ジュース	
100% アップル・ジュース	

* 地元の食材をメインに使用しておりますので、
季節により内容が異なる場合がございます。

生産者さんのストーリー、ウェブサイトで公開中です

レストランコウ 旭市

検索

<https://www.kou-asahi.com>



Antre

その他

地場野菜入りミニサラダ

¥300 (税込 ¥330)

季節のラタトゥイユ

¥450 (税込 ¥495)

地場野菜のピクルス

¥450 (税込 ¥495)

単品ライス or ^{ベーカリーメリア}Bakery Melia 食事パン

¥200 (税込 ¥220) / 大 + ¥100 (税込 ¥110)



地元野菜入り
本日のグリーンサラダ
¥630 (税込 ¥693)



ローストビーフのサラダ仕立て
¥1,150 (税込 ¥1,265)



ポテトフライ
トリュフ風味 ¥580 (税込 ¥638)
塩味 ¥480 (税込 ¥528)

選べる自家製ドレッシング

フレンチ

和風

バルサミコ

Dessert


デザート

バニラアイスクリーム

¥400 (税込 ¥440)

季節のアイスクリーム

¥450 (税込 ¥495)

 patisserie soleil のケーキ

別紙ケーキメニューよりお選びください

デザートをご注文いただくと、一部ソフトドリンクが税込 ¥220 で召し上がれます

ランチ ご予約制コースのご紹介

Lunch Course

お一人様 **¥4,000**
(税込 ¥4,400)


前菜

自家製スープ

本日の魚料理

本日の肉料理

系列店 ^{ベーカリーメリア}Bakery Melia のパン
(おかわり可)

 自家製デセール

コーヒー or 紅茶
HOT/ICE

Chefs choices Course

お一人様 **¥6,000**
(税込 ¥6,600)

アミューズ

前菜①


前菜②

自家製スープ

特選魚料理

特選肉料理

系列店 ^{ベーカリーメリア}Bakery Melia のパン
(おかわり可)

 自家製デセール


コーヒー or 紅茶
HOT/ICE

Kids Course

お一人様 **¥1,700**
(税込 ¥1,870)

キッシュ&サラダ

手ごねハンバーグ
ライス or パン

 バニラプリン

ソフトドリンク

コカ・コーラ
100%オレンジ・ジュース
100%アップル・ジュース

※こちらのコースは2営業日前までのご予約制とさせていただきます
※アレルギー等ご対応いたしますので、ご予約時にお気軽にお伝えください

Beer

	ビール	
▶ ザ・プレミアムモルツ	中グラス	¥650 (税込 ¥715)
	小グラス	¥450 (税込 ¥495)
▶ カールスバーグ		¥750 (税込 ¥825)
- デンマーク産・麦芽 100%の瓶ビール		

Sour

	サワー	
▶ こだわりのレモンサワー		¥550 (税込 ¥605)
- 自家製レモネード使用のレモンサワー		
▶ プレミアムレモンサワー		¥900 (税込 ¥990)
- ROKU(ジン)を使用したレモンサワー		

Cocktail

	カクテル	
▶ ROKU	ジントニック	¥900 (税込 ¥990)
<small>国産クラフトジン 桜花、桜葉、煎茶 玉露、山椒、柚子を使用</small>	ジンリッキー	
	オレンジブロッサム	
◎ カシス	ソーダ/ウーロン/オレンジ	¥600 (税込 ¥660)
◎ 自家製パナシェ		¥800 (税込 ¥880)
- 自家製レモネードのビールカクテル		
◎ カシスピア		¥700 (税込 ¥770)
- 果実味豊かなカシスとビールのカクテル		

Non Alcohol

	ノンアルコール		
▶ ノンアル・ビール - オールフリー		¥500 (税込 ¥550)	
▶ OPIA ノンアル・ワイン - 赤	}	¥600 (税込 ¥660)	
<small>世界初のオーガニック認定 ワインテイスト飲料</small>			- 白
			- スパークリング

Wine

	ワイン	
▶ 赤ワイン	- インドミタ グラン・レゼルバ	カベルネ
▶ 白ワイン	- " "	シャルドネ
▶ スパークリング	- ラ・ロスカ カヴァ	ブリュット
各 ¥660 (税込 ¥660)		

その他もワイン各種ご用意ございます。

◎のつくメニューはノンアルコールでもお作りできます。

Whiskey

	ウィスキー	
▶ サントリー角	ロック / ソーダ	¥550 (税込 ¥605)
▶ 越百 (コスモ)	ロック / ソーダ	¥700 (税込 ¥770)
- 長野産・複雑さと奥行きのあるモルト		
▶ 白州 (ハクシュウ)	ロック / ソーダ	¥900 (税込 ¥990)
- 清々しい香りとすっきりした味わいのモルト		

Japanese Sake

	日本の酒	
▶ 山崎梅酒	ロック / ソーダ	¥500 (税込 ¥550)
▶ 冷酒 - 長命泉生蔵		¥1,000 (税込 ¥1,100)

Wine Cocktail

	ワインカクテル	
◎ ティント・デ・ベラーノ	赤ワイン+ソーダ	¥700 (税込 ¥770)
◎ カリモーチョ	赤ワイン+コーラ	
◎ カーディナル	赤ワイン+カシス	
◎ スプリッツァー	白ワイン+ソーダ	
◎ カリモーチョ	白ワイン+コーラ	
◎ キール	白ワイン+カシス	
◎ ミモザ	スパークリング+オレンジ	
◎ キールロワイヤル	スパークリング+カシス	

Soft Drink

	ソフトドリンク	
▶ 自家製ジンジャーエール		¥470 (税込 ¥517)
▶ 自家製レモネード		¥470 (税込 ¥517)
▶ 自家製レモンスカッシュ		¥470 (税込 ¥517)
▶ 自家製オレンジスカッシュ		¥470 (税込 ¥517)
▶ ペリエ・スパークリングウォーター		¥400 (税込 ¥440)
▶ コカ・コーラ		
▶ 100% オレンジジュース		
▶ 100% アップルジュース		
▶ コーヒー	HOT / ICE	¥350 (税込 ¥385)
▶ ウーロン茶	HOT / ICE	
▶ ダージリンティー	HOT / ICE	
▶ ジャスミンティー	HOT / ICE	
▶ 緑茶	HOT / ICE	

ケーキと
セットの
ご注文で
税込 ¥220
になります