



menu



本日のワンプレートランチ
1380円 (税込) ~

自家製カンパーニュ
(胡麻さつまいも or 胡麻)
※胡麻さつまいも (+100円)

塩麴の照り焼きチキン
昔ながらのきんぴらごぼう
淡路島の玉ねぎのピクルス
彩りサラダ

冷製ポタージュグラノーラ添え
クッキーグラノーラスパイスカレー

※原材料など、お気軽にお聞きください



Cookie granola plate
プレーン ¥1000

チョコレート ¥1100

※ナッツを使用しております
※原材料は裏面をご覧ください

マスカットとブルーベリー

季節のパナコッタ ¥820
※紅茶味 (+¥30)

米粉の塩麴シフォンサンド ¥650

~ 稲古場おやつ ~

きな粉風味シフォンケーキ ¥650

ほうじ茶プリン ¥680

南瓜プリン ¥730

抹茶プリン ¥730



お飲み物

こだわりの珈琲

(Hot) ¥650

(Ice) ¥700

(+バニラアイス添え) ¥850

こだわりのアールグレイ紅茶

(Hot) ¥650

(Ice) ¥680

季節のフルーツアールグレイ紅茶

(Hot/Ice) ¥700

自家製ハニーレモンジンジャー

(Hot) ¥700

(Ice soda) ¥750

自家製ストロベリーベリー

(Ice soda) ¥750

自家製南高梅

(Hot) ¥700

(Ice soda) ¥750



お支払い方法：paypay・現金のみ



#Hanaka
Cookie granola



menu



Today's One-Plate Lunch

¥1,380 (tax included) ~

Homemade Campagne
(Sesame & Sweet Potato or Sesame)

*Sesame & Sweet Potato +¥100

Salted Teriyaki Chicken
Traditional Kinpira Burdock
Awaji Island Onion Pickles
Colorful Salad
Chilled Potage with Granola
Cookie Granola Spice Curry

*Please feel free to ask us about
ingredients and allergens.

Seasonal
Special

Cookie granola plate

Plain ¥1,000

Chocolate ¥1,100

*Contains nuts

*Please see the back for ingredient
information.

Muscat Grapes & Blueberries

Seasonal Panna Cotta ¥820

*Earl Grey flavor +¥30

Rice Flour Chiffon Cake with
Salted Caramel Sauce ¥650

~served with rich homemade caramel sauce~

Kinako-flavored Chiffon Cake ¥650

Hojicha Pudding ¥680

Kabocha Pudding ¥730

Matcha Pudding ¥730



Drinks

Carefully Selected Coffee

(Hot) ¥650

(Iced) ¥700

(+ Vanilla Ice Cream) ¥850

Carefully Selected Earl Grey Tea

(Hot) ¥650

(Iced) ¥680

Seasonal Fruit Earl Grey Tea

(Hot/Iced) ¥700

Homemade Honey Lemon Ginger

(Hot) ¥700

(Iced Soda) ¥750

Homemade Strawberry Berry

(Iced Soda) ¥750

Homemade Nanko Plum

(Hot) ¥700

(Iced Soda) ¥750



Payment: PayPay or Cash Only