

TERRACE LUNCH MENU 11:30~15:00

SET MENU ¥1800

メイン (下記よりお選びください)
 サラダ
 スープ
 クレームブリュレ
 ドリンク

(付け合わせは変更になる場合がございます)

・薩摩知覧鶏の炭火焼き (120g)



薩摩知覧鶏は
 歯ごたえがあるのが特徴で
 噛めば噛む程旨みが溢れる。

※セットにライスが
 付いております。

・鶏ハンバーグ (150g)



ハンバーグは
 鶏肉 100% の川田屋
 自慢の一品。

※セットにライスが
 付いております。

・サラダチキンのベーグルサンド



自家製 熟成酒粕を使用して
 作った鶏ハムと野菜を
 ベーグルで挟みました。

・スプラウトエッグサンド



卵は木酢液や炭を使った
 ネッカリッチ農法で
 作られた特別な卵を使用。

ベーグルとサンドイッチには+600円で鶏ハンバーグ 150g or 薩摩知覧鶏炭火焼 120g をお付けすることができます。

DRINK MENU All ¥320

- ・コーヒー (Ice or Hot)
- ・カフェラテ (Ice or Hot)
- ・アイステイ
 (ブラックカウント or アイランドブリーズ)
- ・オレンジジュース
- ・アップルジュース
- ・マンゴージュース
- ・グアバジュース
- ・ライチジュース

DESSERT MENU

- ・クレームブリュレ ¥500
- ・スノーアイス ¥500
 イチゴミルク
 ミルク金時
 マンゴー
- ・チーズケーキ (フスボン) ¥500

パンは全て東京 代官山に店舗を構える
 低糖質パン専門店のフスボンのパンを使用。

フスボンはこちら→





KAWATAYA TERRACE

B.B.Q PLAN

Set Menu (2h)

肉、野菜盛り
 大和肉鶏と野菜の包み焼き
 サラダ
 フライドポテト
 ご飯お代わり自由
 飲み放題

¥5000

小学生 ¥3000
 小学生未満 無料
 (税込)



Drink Menu

ビール(アサヒ樽生)
 ハイボール
 酎ハイ各種
 焼酎(芋・麦)
 ソフトドリンク各種

樽生ワイン(赤・白)
 樽生スパークリングワイン
 カシス
 ペシエ

追加メニュー

丸チキン(紀州梅鶏)	1羽(3~4人前)	¥2,500
	半身(2~3人前)	¥1,500
鹿児島産 黒毛和牛サーロインステーキ(A5)	1g	¥20 (1枚あたり 300g前後)
薩摩知覧鶏の炭火焼		¥1,600
大和肉鶏と野菜の包み焼き		¥800
肉盛り合わせ		¥1,000
野菜盛り合わせ		¥800
黒豚ウインナー(1本)		¥200
サラダ(2~3人前)		¥800
フライドポテト		¥400

すべて税込



追加ドリンクメニュー

ザーヴクリコ イエローラベル(シャンパン) 750ml	¥15,000
ヴァンドーム ノンアルコールスパークリング 750ml	¥2,500
フランチャコルタ(スパークリングワイン) 750ml	¥6,000
ジョッキワイン(赤スパークリングワイン) 750ml	¥1,650
ドライゼロ(ノンアルコールビール)	¥400

すべて税込