



旨みが詰まった身は、濃厚な味わいで
衣のサクサク食感がたまらない美味しさです
自家製タルタルソースでお召し上がり下さい



三陸産

かき

牡蠣フライ

御膳

自家製タルタルソース
ご飯・味噌汁・香の物付き

四個盛り

一,一八〇円

(税別)

五個盛り

一,二八〇円

(税別)

卵 小麦 乳



自家製
タルタルソース



Cafe Restaurant
Darby & Jean

期間限定

ビーフシチュー

やわらか煮込み

冬季限定

濃厚な味わいで、
柔らかく、
適度な歯ごたえ、
赤ワインの香りが、
熟成した牛肉の旨み、
とろけるような
濃厚な味わい。

特製



シチューのみの単品メニューを
注文することもできます。

特製ビーフシチュー
(単品) 1080円(+税)



ダービーの「新シチュー」は3つの仕立て。

本商品に含まれているアレルギー物質

卵・乳・小麦

定番の
シチュー



ライスをバゲットに変更できます。

特製ビーフシチュー

ビーフシチュー・ライス・サラダ・味噌汁

1280円(+税)

ふわとろ
オム



特製ビーフシチュー&オムライス

ビーフシチュー・オムライス・サラダ・味噌汁

1380円(+税)

シチュー
バーグ



ライスをバゲットに変更できます。

特製ビーフシチューハンバーグ

ハンバーグシチュー・ライス・サラダ・味噌汁

1680円(+税)

Set Menu

+ ¥500 (税別)で
セットメニューにできます。

季節のデザート、ドリンクがついたお得なセットです。

Dessert

栗の和風味覚パフェ



Drink



・有機栽培コーヒー/アイスコーヒー
・紅茶/アイスティー
・コココーラ/・山ぶどう
・スプライト/・メロンソーダ
・ウーロン茶/オレンジジュース

Early Winter Menu

RECOMMENDED

ダービー&ジョアン 女性におすすめ11月限定スペシャルメニュー

ハッシュドビーフオムライスをはじめ
手羽元の黒胡椒焼き・ポテト
バゲットと南瓜サラダなどの付け合わせが
のった前菜プレート。サラダ・スープと
いろんな味わいが楽しめる
月替わり限定メニューです。

ハッシュドビーフ
オムライス

880 単品
円(税別)

大盛り+200 円(税別)

本商品に含まれているアレルギー物質

卵・乳・小麦

ハッシュドビーフオムライスのご飯を白米にして、ハヤシライス風にすることもできます。

月替わり洋食プレート

1180 円 (+税)

ハッシュドビーフオムライス・サラダ・スープ

前菜プレート(手羽元黒胡椒焼き・ポテト・バゲット・南瓜サラダ)

いろんな味を楽しめる11月限定の特別メニュー。1品ずつ食べてもいいですし、
1品手に持ちながら、他のに手を伸ばして一緒に食べるのもいいんです。

ハッシュドビーフは、外国料理の技法を元に明治時代に作成された日本の洋食です。



お食事をご注文のお客様にのみ特別価格でご提供いたします。

Menu



Drink set プラス ¥100 (+税)

フェアトレード
・有機栽培コーヒー/アイスコーヒー・紅茶/アイ스티ー/コココーラ
・山ぶどう/スプライト/メロンソーダ/ウーロン茶/オレンジジュース

Dessert Set

プラス ¥400 (+税)

栗の和風味覚パフェ



お得
-50円引き