

◀ 坂東誠シェフ仕込み ▶

“絶品”ビーフシチューオムライス

食の宝庫三陸の野菜・肉・鮮魚・ワイン等の厳選素材を生産者様より直接取り寄せている新宿の穴場レストラン「三陸ワイン食堂ケラッセ東京」シェフ。店舗プロデュースを全国で手掛ける。人生のミッションに東北の食材生産者と組んでの新しいビジネス創造を展開。経営者へ向けたセミナーや地方自治体と組んでの料理教室や新店舗オープンなど、“食”での地域活性化を進める。「ぐるなび」で“料理でファンを増やし繁盛店を作る”テーマで外部講師も務める。

坂東シェフが手間暇をかけて丁寧に仕込み、赤ワインでじっくりコトコト6時間煮込んだ岩手「門崎丑(かんざきうし)」を店舗で調理しております。

坂東 誠シェフ

# ビーフシチューオムライス

赤ワインで6時間煮込んだ岩手「門崎丑(かんざきうし)」

味噌で下茹でした柔らかい牛肉とごろっと野菜の  
絶品ビーフシチューとオムライスのコラボ

1日限定

5食

ビーフシチューオムライス

1,480円(税込1,628円)

# ◀ 坂東誠シェフ仕込み ▶

## “絶品”牛カツ御膳

食の宝庫三陸の野菜・肉・鮮魚・ワイン等の厳選素材を生産者様より直接取り寄せている新宿の穴場レストラン「三陸ワイン食堂ケラッセ東京」シェフ。店舗プロデュースを全国で手掛ける。人生のミッションに東北の食材生産者と組んでの新しいビジネス創造を展開。経営者へ向けたセミナーや地方自治体と組んでの料理教室や新店舗オープンなど、“食”での地域活性化を進める。「ぐるなび」で“料理でファンを増やし繁盛店を作る”テーマで外部講師も務める。

坂東シェフが手間暇をかけて丁寧に仕込んだ牛肉を店舗で調理しております。

坂東 誠シェフ

# 牛カツ御膳

厚い牛肉に衣をつけた揚げたての牛カツは、サクサクの衣と中がレアでジューシーな肉感。牛肉の旨味が際立つおいしさ。

1,580円  
(税込1,738円)

### 選べる5種のソース

— お好きなソースをお2つお選びください —

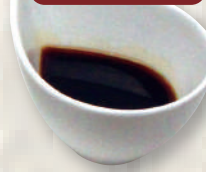
デミグラスソース

和風おろしたれ

おろしポン酢

わさび醤油

とんかつソース



## ◀坂東誠シェフ仕込み▶

### “絶品”ありすぽーくの生姜焼き

食の宝庫三陸の野菜・肉・鮮魚・ワイン等の厳選素材を生産者様より直接取り寄せている新宿の穴場レストラン「三陸ワイン食堂ケラッセ東京」シェフ。店舗プロデュースを全国で手掛ける。人生のミッションに東北の食材生産者と組んでの新しいビジネス創造を展開。経営者へ向けたセミナーや地方自治体と組んでの料理教室や新店舗オープンなど、“食”での地域活性化を進める。「ぐるなび」で“料理でファンを増やし繁盛店を作る”テーマで外部講師も務める。

坂東 誠シェフ

岩手四元豚

### ありすぽーく

「ありすぽーく」は岩手県気仙郡の小さな町で育てられた四元豚です。肉質は程よい柔らかさと締まりが特徴で、植物性の飼料を与えているため肉に臭みがなく、脂に甘みがあります。飼育方法は安心安全の「減投薬飼育」を行なっています。



坂東シェフが24時間かけて低温調理することで

じっくりと肉に火が入りやわらかジューシーな厚切り生姜焼きになっています。



### ありすポークの厚切り生姜焼き御膳

1,680 円(税込1,848円)

そばなし

1,480 円(税込1,628円)

御膳物

ひれかつはご注文をいただいてから揚げています。  
熱々サクサクの揚げたて食感をお楽しみください



### ひれかつとそば御膳

ひれかつ、ご飯、味噌汁、ハーブざるそば

1,380 円 (税込1,518円)

そばなし 1,180 円 (税込1,298円)



京都宇治抹茶そば  
に変更できます

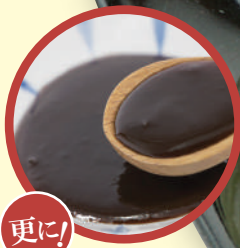


### 味噌ひれかつとそば御膳

濃厚なコクと風味が特徴の八丁味噌をベースにした甘口タレ。ハーブざるそば付き。

1,480 円 (税込1,628円)

そばなし 1,280 円 (税込1,408円)



更に!  
味噌ダレが  
美味しく  
なりました!

ごはん大盛り +50 円 (税込55円)

こだわりの

「都路のたまご」を  
使用したふわふわの玉子とじ



ごはん大盛り

+50円(税込55円)



京都宇治抹茶そば  
に変更できます

麺大盛り  
(半玉)  
+180円  
(税込198円)

## ひれかつたまごとじとそば御膳

男性・女性ともに人気のひれかつ玉子とじ。ハーフざるそば付き

1,280円(税込1,408円)

そばなし 1,180円(税込1,298円)

# 新潟たれカツ

サクサク食感のカツを甘じょっぱいたれにくぐらせ、  
熱々のご飯にのせたもの。  
新潟県民のソウルフードがポプリンキッチンに登場!

ひれたれカツ重



## 新潟たれカツ重とそば御膳

1,280円(税込1,408円)

そばなし 1,080円(税込1,188円)

旨みと濃厚感を生み出すこだわり三種の味付け



京都宇治抹茶そば  
に変更できます

柚子風味

### 華味鳥唐揚げとそば御膳

こだわり華味鳥の唐揚げ5個、ハーフざるそば付き

1,380円(税込1,518円)

そばなし

1,180円(税込1,298円)

単品



### 華味鳥の唐揚げ

880円(税込968円)

柚子風味

### 華味鳥唐揚げ南蛮とそば御膳

華味鳥の唐揚げ5個にタルタルソースたっぷり、ハーフざるそば付き

1,480円(税込1,628円)

そばなし

1,280円(税込1,408円)



タルタルソース



蕎麦を囲って楽しい 家族団らんの



# 板そば



そば好きのために♪



つけだれ二種 (そばつゆ・胡麻だれ)  
\* 1人前付  
2人目分から+100円(税込110円)

八割そばと茶そばの相盛、  
揚げたて天ぷらが粋!



いきそばぜん 粋な蕎麦膳 1,480円(税込1,628円)

八割そば一人前、茶そば一人前、天ぷら五点盛  
※ 天ぷらのネタは仕入れ状況によって異なります。



きょうだいでシェア♪

つけだれ二種 (そばつゆ・胡麻だれ)  
\* 2人前付  
3人目分から+100円(税込110円)

1~3名様向け

蕎麦を囲って  
楽しい家族団らん♪



愉しみ方自由!

そば たちの 蕎麦の愉しみ 1,880円(税込2,068円)

八割そば二人前、茶そば一人前

※ 各種類の大盛りは1玉分までとさせていただきます。

うどんに  
変更  
できます!



小さいお子様もシェア♪



年間 **1200** 食販売



京都宇治抹茶そば  
に変更できます

麺大盛り  
(半玉)  
**+180**円  
(税込198円)

天ぷら  
盛り合わせ



# 天ざるそば **冷**

定番人気! 揚げたてサクサクの天ぷらとこだわりのざるそば

1,180円(税込1,298円)

## 八割そば



風味豊か

厳選した良質のそば粉を八割使用し、緑味がかった色合い、そば独特の歯切れの良い食感と自然な香り・甘味が特徴の本格的な日本そばです。

## 茶そば



上品な味わい

茶そばはそば粉に抹茶や煎茶を練りこんで打った変わりそばの一種で、お茶の優しい風味が加わり、上品な美味しさが魅力。

## 揚げたて天ぷら



揚げたてサクサク

当店の天ぷらはご注文が入ってから揚げています。いつでも揚げたて、熱々サクサクの食感をお楽しみください。



◆選べるハーフ丼



味噌汁

小鉢



ざるそば



# 選べるハーフ丼とざるそば御膳

1,280円(税込1,408円)

お好きなハーフ丼を1品お選びください

◆選べるハーフ丼



豚バラ  
生姜焼き丼



豚ロース  
焼肉丼



天丼



ひれたれ  
カツ丼

麺大盛り  
(半玉)

+180円  
(税込198円)

海老4本の  
贅沢天ぷら



冷

京都宇治抹茶そば  
に変更できます



# 海老天重とそば御膳

揚げたての海老天4本の贅沢天重とハーフざるそば

1,480円(税込1,628円)

そばなし

1,280円(税込1,408円)

温 冷

うどん 温 冷  
に変更できます

# 揚げたて 海老天そば

サクッと揚げたて天ぷらとのおど越しの良いそばが人気です。

1,080円(税込1,188円)



麺大盛り  
(半玉)

+180円  
(税込198円)

冷

# 冷やし山菜 おろしそば

たっぷり山菜と大根おろしでさっぱりヘルシー。

980円(税込1,078円)



ざるそば 冷

単品

各 600円  
(税込660円)



ざるうどん 冷

# 焼きチーズパスタ

Grilled Cheese Pasta



生  
パスタ  
使用

とろ〜りチーズがパスタに絡んで絶品♪  
熱々のうちにお召し上がりください。



チーズ  
2倍  
120円  
(税込132円)

焼きチーズナポリタンセット 1,280円  
(税込1,408円)

単品 焼きチーズナポリタン 1,080円(税込1,188円)



チーズ  
2倍  
120円  
(税込132円)

焼きチーズミートソースセット 1,180円  
(税込1,298円)

単品 焼きチーズミートソース 980円(税込1,078円)

生  
パスタ  
使用

ケチャップの旨味♪昔ながらの定番パスタ!



ナポリタン  
グラタンセット

1,380円 (税込1,518円)

パスタのみ

980円 (税込1,078円)

# PASTA GRATIN SET

選べるパスタ

セットのパスタを下記よりお選びください



茄子ときのごミートソース  
グラタンセット

1,380円 (税込1,518円)

パスタのみ 980円 (税込1,078円)

肉の旨味が詰まったソースと茄子、きのこがベストマッチ♪



海老とアサリのアラビアータ  
グラタンセット

1,480円 (税込1,628円)

パスタのみ 1,080円 (税込1,188円)

魚介のだしとトマトソースでコクのある味わいに。辛味が旨味を引き立てます。



和風おろしきのごパスタ  
グラタンセット

1,380円 (税込1,518円)

パスタのみ 980円 (税込1,078円)

人気のバター醤油パスタが復活! おろしと大葉でさっぱり仕上げました。



ボンゴレビアンコ  
グラタンセット

1,380円 (税込1,518円)

パスタのみ 980円 (税込1,078円)

白ワインで蒸したアサリのだしと風味が食欲をそそります♪



イカ明太子パスタ  
グラタンセット

1,380円 (税込1,518円)

パスタのみ 980円 (税込1,078円)

人気のイカと明太子の相性抜群♪



海老とアボカドレモンチーズ  
パスタグラタンセット

1,380円 (税込1,518円)

パスタのみ 980円 (税込1,078円)

人気の海老とアボカドをレモンとチーズで爽やかな味わいに♪

# Omelet rice doria



チーズ増量  
**120円**  
(税込132円)



## オムライスドリア

ふわふわ卵のオムライスとたっぷりホワイトソースのドリア

**980円** (税込1,078円)

ボリューム満点!



## ハンバーグ オムライスドリア

ごろっと大きなハンバーグがのった  
ボリューム満点のご馳走ドリア

**1,180円** (税込1,298円)

海の幸たっぷり!



## 海老といか明太子オムライスドリア

海老といかの旨みたっぷり、明太子との相性抜群♪

**1,080円** (税込1,188円)

とろ〜りチーズ  
人気の  
**ドリア**

# Omelet rice

リコピンたっぷり  
ケチャップソース

永遠の人気者  
ふわとろ  
オムライス

じっくり煮込んだ  
デミグラスソース

## リコピンリッチの ケチャップオムライス

たっぷりの完熟トマトを使用することでトマト本来の甘みとコクを引き出した、コク深い味わいとまろやかな酸味のトマトケチャップ

880円(税込968円)

## デミグラスオムライス

特製デミグラスソースのオムライス

880円(税込968円)

リコピンリッチケチャップ  
& チーズソース♪

## リコピンリッチケチャップ & チーズソースオムライス

リコピンリッチケチャップとたっぷりチーズソース  
のオムライス

880円(税込968円)

### リコピンの効果・効能



- 血圧を下げる
  - 動脈硬化の予防
  - 喘息の改善
  - 美白効果
  - ダイエット効果
- などがあると言われています。

当店は「都路のたまご」を使用しています。



安心・安全の追及、鮮度の追及、味の追及の3つの追及にこだわった「都路のたまご」。味と卵質にこだわりをもって生産された美味しいたまごです。

# Omelet rice & Gratin

## オムライス&グラタン



デミグラスオムライス  
&グラタン

1,180円(税込1,298円)

じっくり煮込んだ  
デミグラスソース

リコピンたっぷり  
ケチャップソース

リコピンケチャップ  
オムライス&グラタン

1,180円(税込1,298円)



# SALAD

ドレッシングは5種類の中から  
1種類お選びいただけます

- ①和風ドレッシング
- ②ごまドレッシング
- ③青じそドレッシング
- ④フレンチドレッシング
- ⑤すりおろし野菜ドレッシング

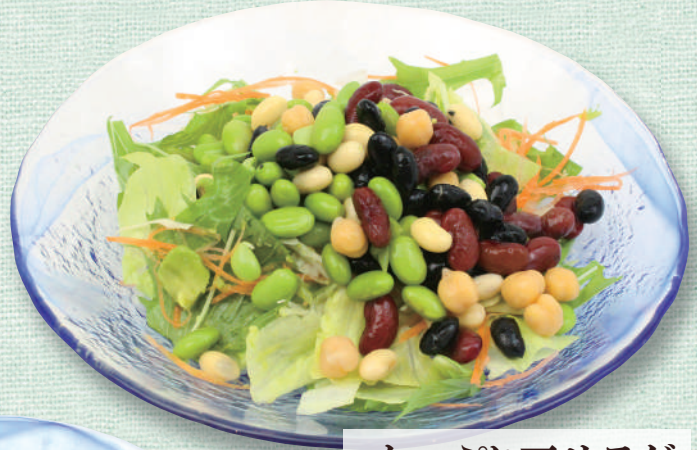
⑤すりおろし  
野菜



エビとアボカドのサラダ  
580円(税込638円)



なめらか絹ごし豆腐と  
たっぷりわかめサラダ  
480円(税込528円)



たっぷり豆サラダ  
480円(税込528円)



コーンサラダ  
380円(税込418円)



ブロッコリーのグリーンサラダ  
380円(税込418円)



わかめサラダ  
380円(税込418円)



# KIDS MENU

※付け合わせのデザートは変更になる場合がございます。

チョコペンでお絵描き！

## お子様パンケーキ

500円 (税込550円) 「アレルギー」  
小麦粉、卵、乳製品



## お子様オムライス

「アレルギー」  
小麦粉、卵、乳製品 480円 (税込528円)

## お子様うどん

440円 (税込484円) 「アレルギー」  
小麦粉



## アンパンマンランチ

520円 (税込572円) 「アレルギー」  
小麦粉、卵、乳製品



※ 1歳から食べられる  
「カレーの王子さま」使用

ガチャガチャの  
コイン付き！

キッズメニューをご注文で  
 キッズドリンクバーがつきます♪

単品 キッズドリンクバー

100円(税込110円)

ソフトクリーム

180円(税込198円)

# Parfait



ふわふわ  
パンケーキパフェ  
780円(税込858円)



フルーツと  
パンナコッタのパフェ  
780円(税込858円)



ブラウニー  
チョコレートパフェ  
780円(税込858円)

# Super Jumbo Parfait

3~4人前  
みんなでシェア♪  
1人で挑戦?



スーパージャンボ  
パフェ  
2,980円(税込3,278円)

スーパージャンボパフェ  
の選べるソース

- ブルーベリー
- ストロベリー
- チョコ
- キャラメル
- 抹茶



抹茶パフェ  
680円(税込748円)



チョコバナナ  
パフェ  
680円(税込748円)



キャラメル  
バナナパフェ  
680円(税込748円)

# Petit parfait



プチふわふわ  
パンケーキパフェ  
580円(税込638円)



プチフルーツパフェ  
580円(税込638円)



プチブラウニー  
チョコレートパフェ  
580円(税込638円)



プチ抹茶パフェ  
580円(税込638円)



プチチョコバナナパフェ  
580円(税込638円)



プチキャラメルバナナパフェ  
580円(税込638円)



## ミニパフェ

380円(税込418円)

ソースをお選びください

- ブルーベリー
- ストロベリー
- チョコ
- キャラメル
- 抹茶

# Pancake Menu

各 880円  
(税込968円)



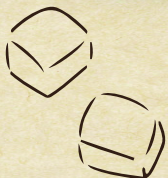
キャラメルパンケーキ



チョコバナナパンケーキ



ハニーバタークッキーパンケーキ



アイス2種  
(抹茶&バニラ)

白玉

粒あん

ぜんざい 580円  
(税込638円)



アイス2種  
(抹茶&バニラ)

白玉

粒あん

あんみつ 680円  
(税込748円)



# ドリンクメニュー

## BEER

### 瓶ビール

今なお語り継がれる日本最古のビール

サッポロラガービール・中瓶 **500円**  
(税込550円) ~通称：赤星~



### ノンアルコールビール

プレミアムアルコールフリー **350円**  
(税込385円)



## HIGHBALL



Suntory  
角ハイボール  
**400円**  
(税込440円)



SAPPORO  
濃いめのレモンサワー  
**400円**  
(税込440円)



### 日本酒

瓶詰め後加熱殺菌し急冷することで、香味を生かした軽やかですっきりとした味。すべて地元の蔵人による伝承の技によって醸された価値ある本醸造生貯蔵酒です

奥の松 本醸造生貯蔵酒 **580円**  
(税込638円)  
＜奥の松酒造・福島県＞



ちょこっと

## おつまみメニュー



フライドポテトと唐揚げ  
**780円**(税込858円)

追加ソース

マヨネーズ  
**80円**  
(税込88円)



フライドポテト  
**150g 300円**(税込330円)  
**300g 500円**(税込550円)

## SOFTDRINK

ドリンクバー・単品 **450円**  
(税込495円)  
・セット **300円**  
(税込330円)



華味鳥唐揚げ  
**880円**(税込968円)