

# Cafe & Restaurant

## DAISY®



Lunch Time 10:30 - 14:30 (L.O.)

Cafe Time 14:30 - 17:00 (L.O.)

Dinner Time 17:00 - 22:00 (L.O. 21:00)

フード (L.O. 21:00) ドリンク (L.O. 21:30)



## Drink Set

—— ドリンクセット ——

◇下記メニューとご一緒にドリンク 200円引き ¥200 (¥220) オフ

## Food

食事系フレンチトースト

クロックムッシュ (ハムとチーズ) . . . . . ¥900(¥990)

小麦の女神の食パンにハムとチーズ、ベシヤメルソースを挟みフレンチ液をしみこませて焼き上げております。

クリームチーズとアボカドとサーモン . . . . . ¥900(¥990)

バゲット使用・焼き上げたフレンチトーストにクリームチーズとアボカドとスモークサーモンをのせました。

ポーチドエッグとベーコンきのこクリーム . . . . . ¥950(¥1,045)

バゲット使用・焼き上げたフレンチトーストにポーチドエッグをのせて、ベーコンとキノコで作ったクリームソースをかけております。

ボロネーゼとポテト . . . . . ¥900(¥990)

バゲット使用・焼き上げたフレンチトーストにマッシュポテトをのせボロネーゼ、パルメザンチーズをかけております。



クロックムッシュ



クリームチーズとアボカドとサーモン



ポーチドエッグとベーコンきのこクリーム



ボロネーゼとポテト

混雑時は料理提供にお時間をいただく場合がございます

## Dessert

デザート系フレンチトースト

プレーン . . . . . ¥900(¥990)

バゲット使用・定番のフレンチトーストです。メープルシロップと生クリームを添えております。

バニラ&キャラメルアップル . . . . . ¥900(¥990)

バゲット使用・焼き上げたフレンチトーストに生クリーム、バニラアイスとコンポートにしたリンゴをキャラメルで絡めて添えております。

ショコラ&ベリー . . . . . ¥950(¥1,045)

バゲット使用・焼き上げたフレンチトーストに生クリーム、チョコレートアイスとベリーで作ったソースを添えております。

あんこ&ホイップ . . . . . ¥900(¥990)

バゲット使用・焼き上げたフレンチトーストに生クリーム、あんこ、甘く煮たサツマイモを添えております。



プレーン



バニラ&キャラメルアップル



ショコラ&ベリー



あんこ&ホイップ

## Recommended Desserts

おすすめのデザート

クロワッサン B.C. のパンプディングのアラモード . . . . . ¥900(¥990)

デイジイの人気の [クロワッサン B.C.] でパンプディングを作り、季節のジェラートとフルーツで盛り合わせたプリンアラモードです。



季節のフルーツパフェ . . . . . ¥880(¥968)

オレンジのゼリー、アーモンドクッキー、イチゴのソースでバニラアイスクリームをサンドしその上にオレンジシャーベットを乗せて周りに生クリームとフレッシュのフルーツを飾りました。

本日のデザートプレート (ケーキ&ジェラート) . . . . . ¥900(¥990)

本日のケーキとアイスを一皿に盛り合わせたデザートプレートです。  
内容はスタッフにお尋ねください。



写真はイメージです。



写真はイメージです。

デイジイのケーキ各種 . . . . . Ask

1F ショーケースからお好みのケーキをお選びいただき、  
レストランスタッフにお申し付けください。

※ドリンク割引対象外



写真はイメージです。

# ランチメニュー

セットメニューにはサラダ、パン、ミンスープ（日替わり）、ドリンクが付きます。

LUNCH Menu | 10:30 - 14:30 (L.O.)



ハンバーグステーキ



オムハッシュドビーフ



ローストビーフ丼



ボロネーゼ



アサリのジェノベーゼ



キッズメニュー

## Lunch set

混雑時は料理提供にお時間をいただく場合がございます

### ハンバーグステーキ

合い挽肉でふっくら柔らかく仕上げたハンバーグです。  
トマトソースとデミグラスソースの2種類のソースで仕上げております。

セット ¥1,400(¥1,540)

単品 ¥1,100(¥1,210)

### オムハッシュドビーフ (チーズあり) (※チーズ無しは-100円)

牛バラ肉のブロックとスライスの2種類のカットの肉をじっくり煮込んだハッシュドビーフを白米にチーズをのせてフワフワ玉子と組み合わせたオムライスです。

セット ¥1,400(¥1,540)

単品 ¥1,100(¥1,210)

### ローストビーフ丼

低温で調理したオーストラリア産の牛ロースのローストビーフをどんぶりにしました。  
醤油風味のシャリアピンソースでお召し上がりください。

セット ¥1,500(¥1,650)

単品 ¥1,200(¥1,320)

### パンに合うカフェ屋のチキントマトカレー (ライス付)

柔らかく煮込んだ骨付きの鶏モモ肉を1本使用した、トマトを加えて作ったスパイシーなカレーです。

セット ¥1,400(¥1,540)

単品 ¥1,100(¥1,210)

### キッズメニュー

・オムライス・ハンバーグ・フライドポテト・ソーセージ  
・ミニトマト・ブロッコリー・スープ・パン・カップゼリー

¥800(¥880)

### セット内容

- メイン
- スープ
- サラダ
- パン
- ドリンク



### Set Drink — セットドリンク —

ドリンク1杯がセットに含まれます

コーヒー・紅茶・オレンジジュース・アップルジュース  
よりお選びください。

### Dessert — デザート —

+ ¥300 (¥330)

日替わりになりますのでスタッフにお尋ねください

付け合わせなどの野菜は仕入れ状況により変わる場合がございます

## Pasta set

(★パスタは80gです。大盛(120g)はプラス¥200(¥220))

ボロネーゼ・・・セット ¥1,300 (¥1,430)

合挽肉と玉ねぎ、ニンジン、セロリなどの野菜をじっくり炒めてトマト缶で煮込んで作ったボロネーゼです。 単品 ¥1,000(¥1,100)

ナポリタン・・・セット ¥1,300 (¥1,430)

ベーコン、ソーセージ、玉ねぎ、ピーマンをケチャップとトマトソースで仕上げた、昔ながらのナポリタンです。 単品 ¥1,000(¥1,100)

アサリのジェノベーゼ・・・セット ¥1,400 (¥1,540)

バジル、ニンニク、クルミ、オリーブオイルで作ったジェノベーゼソースをアサリのうま味と合わせた香り豊かなパスタです。 単品 ¥1,100(¥1,210)

カルボナーラ・・・セット ¥1,500 (¥1,650)

ベーコンをソテーして、卵黄とパルメザンチーズ、生クリームで仕上げたパスタです。 単品 ¥1,200(¥1,320)



ボロネーゼ



ナポリタン



アサリのジェノベーゼ



カルボナーラ

## Pizza Set

本格窯で焼き上げた熱々のピザ



マルゲリータ・・・セット ¥1,300 (¥1,430)

トマトソース、モッツアレラチーズ、バジルの王道ピザにです。 単品 ¥1,000(¥1,100)

クアトロフォルマッジ・・・セット ¥1,600 (¥1,760)

モッツアレラチーズ、パルメザンチーズ、ゴルゴンゾーラ、カマンベールチーズの4種のチーズを使用して焼き上げております。 単品 ¥1,300(¥1,430)

ミートとポテト・・・セット ¥1,400 (¥1,540)

ボロネーゼにマッシュポテトをのせて焼き上げております。 単品 ¥1,100(¥1,210)



マルゲリータ



クアトロフォルマッジ



ミートとジャガイモ

## Lunch Course

ランチコース・・・ ¥3,500(¥3,850)

- |     |          |
|-----|----------|
| 前菜  | 魚料理又は肉料理 |
| スープ | パン       |
| サラダ | ドリンク     |
| パスタ | ランチデザート  |



コースは予約制となります。前日までのご予約をお願いいたします。

前菜・スープ・パスタ・魚 or 肉・デザートは月替わりとなります。内容はスタッフにお尋ねください。

Appetizer

前菜

( )は税込価格

ピクルス . . . . . ¥550 ( ¥605)

彩な野菜をピクルスにしました。お酒の進む味です。

フルーツマトの生ハム . . . . . ¥800 ( ¥880)

フルーツマトとイタリア産プロシュートを合わせた前菜です。

ポークリエット . . . . . ¥750 ( ¥825)

豚肉を柔らかく煮込んでペースト状にしました。カリカリに焼いたバゲットお召し上がりください。

カポナータ . . . . . ¥750 ( ¥825)

玉ねぎ、パプリカ、ナス、ズッキーニなどの野菜をトマトで煮込みました。香草バターを塗り焼き上げたバゲットにのせて提供します。



ポークリエット



カポナータ



フルーツマトの生ハム

アボカドとスモークサーモンとクリームチーズの

ブルスケッタ . . . . . ¥850 ( ¥935)

香草バターを塗り焼き上げたバゲットに相性の良いアボカドとスモークサーモン、クリームチーズを合わせたものをのせております。

枝豆ペペロンチーノ . . . . . ¥800 ( ¥880)

剥き枝豆でペペロンチーノを作り、パルメザンチーズを絡めてクルミパンにのせて提供します。

マッシュネーゼ . . . . . ¥750 ( ¥825)

マッシュポテトにボロネーゼを合わせた料理です。バゲットで作ったメルバトーストにのせて提供します。

ガーリックシュリンプ . . . . . ¥750 ( ¥825)

有頭エビ2本をニンニクと唐辛子で仕上げたガーリックシュリンプです。

アサリのトマト煮 . . . . . ¥800 ( ¥880)

アサリを白ワインで蒸してトマトソースで仕上げております。



アボカドとスモークサーモンとクリームチーズのブルスケッタ



枝豆ペペロンチーノ



マッシュネーゼ

ポテトフライ . . . . . ¥600 ( ¥660)

定番のフライドポテトです。

ピスタチオのフリッター . . . . . ¥650 ( ¥715)

ピスタチオを天ぷらにしております。



ガーリックシュリンプ



アサリのトマト煮



ピスタチオのフリッター

付け合わせなどの野菜は仕入れ状況により変わる場合がございます

Appetizer 前菜

カマンベールチーズのオーブン焼き . . . . . ¥750 (¥825)  
カマンベールチーズをオーブンで焼き上げ、小麦の女神ミニパンで挟んで提供します。

ソーセージ チリビーンズ添え . . . . . ¥800 (¥880)  
粗挽きのソーセージに豆入りのチリスパイス風味のポロネーゼをかけております。

キッシュロレーヌ . . . . . ¥750 (¥825)  
その日により具材の内容は変わります。スタッフにお尋ねください。



カマンベールチーズの  
オーブン焼き



ソーセージ チリビーンズ添え



キッシュロレーヌ

ローストビーフ 50g . . . . . ¥850 (¥935)  
オーストラリア産サーロインを低温でローストしております。

ローストビーフ 100g . . . . . ¥1,600 (¥1,760)  
塩、シャリアピンソースでお召し上がりください。



ローストビーフ 50g



ローストビーフ 100g



グリル野菜の温サラダ

Salad サラダ

混雑時は料理提供にお時間をいただく場合がございます

デイジイサラダ . . . . . ¥800 (¥880)  
フリルレタス、パプリカ、ミニトマト、キュウリ、ポイルエッグなどをデイジイオリジナルの和風ドレッシングでお召し上がりください。

生ハムサラダ . . . . . ¥900 (¥990)  
フリルレタス、パプリカ、ミニトマト、キュウリ、ポイルエッグなどに生ハムをのせております。フレンチドレッシングでお召し上がりください。

ポーチドエッグのシーザーサラダ . . . . . ¥950 (¥1,045)  
卵黄、パルメザンチーズ、フレンチドレッシングでフリルレタスを和えております。ベーコン、クルトン、ポーチドエッグをよく混ぜてお召し上がりください。

グリル野菜の温サラダ . . . . . ¥950 (¥1,045)  
彩野菜をグリルして、オリーブオイル、塩、胡椒で味付けして提供します。



デイジイサラダ



生ハムサラダ



ポーチドエッグの  
シーザーサラダ



## Pasta

パスタ

- ボロネーゼ・・ ￥1,000 (￥1,100)  
合挽肉と玉ねぎ、ニンジン、セロリなどの野菜をじっくり炒めてトマト缶で煮込んで作ったボロネーゼです。
- ボンゴレビアンコ・・ ￥1,100 (￥1,210)  
ニンニクで香つけたオイルにアサリを加えて作る定番のアサリのパスタです。
- カルボナーラ・・ ￥1,200 (￥1,320)  
ベーコンをソテーして、卵黄とパルメザンチーズ、生クリームで仕上げたパスタです。
- 魚介のトマトソース・・ ￥1,500 (￥1,650)  
有頭エビ、アサリ、ホタテで作る贅沢な魚介のトマトパスタです。
- ペンネアラビアータ・・ ￥1,000 (￥1,100)  
ペンネをニンニク、唐辛子の風味と辛みを加えたトマトソースで仕上げております。



ボロネーゼ



ボンゴレビアンコ



魚介のトマトソース

## Pizza

ピザ

混雑時は料理提供にお時間をいただく場合がございます

- マルゲリータ・・ ￥1,000 (￥1,100)  
トマトソース、モッツァレラチーズ、バジルの王道ピザです。
- 4種のチーズ（クアトロフォルマッジ）・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ ￥1,300 (￥1,430)  
モッツァレラチーズ、パルメザンチーズ、ゴルゴンゾーラ、カマンベールチーズの4種のチーズを使用して焼き上げております。お好みでハチミツをかけてお召し上がりください。
- ミートとポテト・・ ￥1,100 (￥1,210)  
ボロネーゼにマッシュポテトをのせて焼き上げております。



マルゲリータ



クアトロフォルマッジ



ミートとポテト

## Risotto

リゾット

- 枝豆とゴルゴンゾーラ・・ ￥1,100 (￥1,210)  
剥き枝豆をゴルゴンゾーラで仕上げたクリームのリゾットです。
- ベーコンとキノコのトマト風味・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ ￥1,200 (￥1,320)  
ベーコンとキノコをトマト仕立てにしたリゾットです。



枝豆とゴルゴンゾーラ



ベーコンとキノコのトマト風

付け合わせなどの野菜は仕入れ状況により変わる場合がございます

## Fish

### 魚料理

本日の魚の白ワインソース・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ ¥1,500 (¥1,650)  
 白身魚をソテーして、白ワイン、魚の出汁、生クリームで仕上げたソースを添えております。本日の魚の内容はスタッフにお尋ねください。

サーモンの香草パン粉焼き・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ ¥1,400 (¥1,540)  
 サーモンにディジョンマスタードを塗り、香草パン粉を載せてオーブンで焼き上げております。



本日の魚の白ワインソース



サーモンの香草パン粉焼き

## Meat

### 肉料理

混雑時は料理提供にお時間をいただく場合がございます

チキンソテー マスタードソース・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ ¥1,600 (¥1,760)  
 鳥取の大山鶏のもも肉をソテーしてマスタード風味のソースを添えております。

ポークグリル(トマトソース)・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ ¥1,650 (¥1,815)  
 国産の豚ロース肉をグリルにして、赤ワイン、fondue、トマトで仕上げたソースを添えております。

バーベキュースペアリブ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ ¥1,600 (¥1,760)  
 豚スペアリブを柔らかく煮込んでからバーベキューソースで焼き上げております。

サーロインステーキ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ ¥1,800 (¥1,980)  
 オーストラリア産サーロイン150gをステーキにして赤ワインソースを添えております。

牛ほほ肉の赤ワイン煮・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ ¥1,850 (¥2,035)  
 柔らかく煮込んだ牛のほほ肉の赤ワイン煮です。

トリッパの煮込み・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ ¥1,200 (¥1,320)  
 牛の胃袋(ハチの巣)をトマトと豆と一緒に煮込んでおります。



チキンソテー (マスタードソース)



ポークグリル (トマトソース)



バーベキュースペアリブ



サーロインステーキ



牛ほほ肉の赤ワイン煮



トリッパの煮込み

## Soup & Salad Set

—— スープ&サラダセット ——

お食事とセットでご注文・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ プラス ¥500 (¥550)

コースは予約制となります。前日までのご予約をお願いいたします。

前菜・スープ・パスタ・魚 or 肉・デザートは月替わりとなります。内容はスタッフにお尋ねください。

## Dinner Course A

ディナーコース A ・ ・ ¥4,000(¥4,400)



- ・前菜
- ・サラダ
- ・スープ
- ・肉料理または魚料理
- ・パスタ
- ・ドルチェ
- ・ドリンク

パン (おかわり自由)



## Dinner Course B

ディナーコース B ・ ・ ¥6,000(¥6,600)

- ・前菜
- ・サラダ
- ・スープ
- ・肉料理
- ・魚料理
- ・パスタ
- ・ドルチェ
- ・ドリンク



パン (おかわり自由)



## Kids Menu

キッズメニュー ・ ・ ・ ¥800(¥880)



- ・オムライス
- ・ハンバーグ
- ・フライドポテト
- ・ソーセージ
- ・ミニトマト
- ・ブロッコリー
- ・スープ
- ・パン
- ・カップゼリー

付け合わせなどの野菜は仕入れ状況により変わる場合がございます

