



Menu

定休日 火曜日（8月は無休）

営業時間

夏季（4月～10月）

AM 11:00～9:30（ラストオーダー8:45）

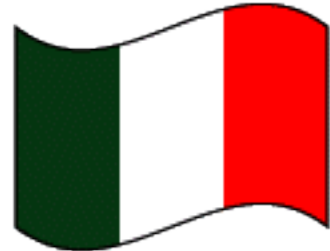
冬季（11月～3月）

AM 11:00～9:00（ラストオーダー8:00）

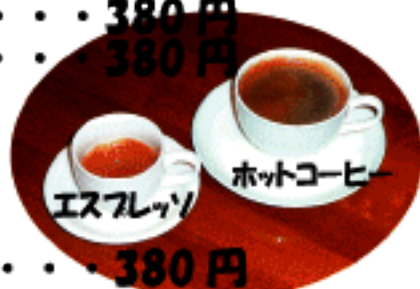


冬季休業 1月中旬より2月末までお休みとさせていただきます。

ツマフルカフェ



ホットコーヒー・・・380円
アイスコーヒー・・・380円



エスプレッソ・ソロ・・・380円
(シングルです。)
エスプレッソ・ドoppio・・・500円
(ダブルです)

● エスプレッソは7gの豆を20～30ccのお湯で抽出するコーヒーです。濃いですよ！

カフェチーノ・・・460円



ホットカフェラテ・・・460円
キャラメル・・・500円
ヘーゼルナッツ・・・500円



アイスカフェラテ・・・460円
キャラメル・・・500円
ヘーゼルナッツ・・・500円

ホットティー・・・380円
アイスティー・・・380円

● ドリンク+150円・・・一口ケーキ付き
一口ケーキ単品・・・200円



クランベリーソーダ・・・380円
パッションフルーツソーダ・・・380円
今週のソーダ・・・380円



コーラ・・・300円

オレンジジュース・・・300円
アップルジュース・・・300円
ウーロン茶・・・300円

蜂蜜黒酢・・・380円

孺恋高原

ジョッキ牛乳・・・530円
グラス牛乳・・・380円

カシスシャーベット・・・300円

孺恋高原

ソフトクリーム・・・380円



ソフト&カシス・・・400円



表示価格はすべて消費税込みの価格です。

パトツパトツの
グリスピー
ピッツァ

Pizza



- アンチョビーとキャベツのピザ..... 1380円
- フレッシュトマトのピザ..... 1360円
- 生ハムのピザ..... 1660円
- イタリアンソーセージのピザ..... 1380円
- かぼちゃのピザ..... 1480円
- 水牛モツァレラのマルゲリータ..... 1660円
- 桜えびのピザ..... 1380円
- なすのピザ(秋限定)..... 1380円
- ミラ/サラミとマッシュルームのピザ.. 1480円

注:ピザは注文をお受けしてから1枚ずつ焼きますので、混雑時は大変時間がかかれます。1枚焼くのに約5分かかります。複数枚ご注文の場合、ほかのお客様と交互、もしくは中2枚おきに焼くこととなります。お時間のほう考慮のうえご注文くださいますようお願いいたします。また、ゴールデンウィーク、夏休み期間、連休、土日など混雑時にはピザのご注文枚数を制限させて頂く事もありますのでご了承ください。出来ましたら人数の半分以下ぐらいでお願いします。

ビールのお供に

- 生ハムサラダ..... 630円
- コンビネーションサラダ.. 760円
- キャベツサラダソロ..... 530円
- キャベツサラダドッピオ.. 960円
- (6月末~2月頃まで)
- 完熟トマト..... 530円
- (トマトが取れる時だけ)



- ソーセージの盛り合わせ..... 780円
- カマンベールフライ..... 830円
- 生ハムのパテ..... 700円
- (数量限定)
- フライドポテト..... 630円
- (8月~3月頃まで)

*すべて消費税込み価格です。

Pasta

28種類のパスタメーカーの中から厳選小さな輸入会社の扱う、イタリアでパスタ職人と呼ばれる人たちが造るパスタを見つけました。アルデンテがおいしいパスタなので硬めに茹で上げますので軟らかめが好みの方は、ご注文の際にお申し付けください。



- トマトとマスカルポーネのスパゲッティ・・・1160円
- トマトとバジルのスパゲッティ・・・1030円
- トマトソースのペペロンチーニ・・・1030円
- スワイガニのフレッシュトマトクリーム・・・1380円

- ペペロンチーニ・・・930円
- アンチョビーとキャベツのスパゲッティ・・・1000円
(ペペロンチーニ風)
- わさびのペペロンチーニ・・・1060円



- タラコスパゲッティ・・・1030円
- カルボナーラ・・・1030円
- 和風きのこスパゲッティ・・・1000円

- 季節野菜のペンネ (クリームソース)・・・1160円

アラカルト

- きのこドリア・・・1030円
- ポテトグラタン・・・1000円
- 野菜カレー・・・980円
- ハンバーグステーキ (包み焼き)・・・1130円
- とり肉のトマトソース煮・・・1030円
- 豚ロースしょうが焼き・・・1030円
- エビフライ・・・1030円
- 牛肉のビール煮込み (7日間かけてじっくり煮込んだテミグラスソース)・・・1680円

- ライス・・・210円
- パン・・・210円

- コーンスープ・・・480円

表示価格はすべて消費税込みの価格となっています。

熊本物語

BEEER

● 当店のビール・発泡酒はフレーバリング・ビターリング共に100%花のホップを使用しています。その香りを楽しむために炭酸ガスは控えめに醸造しています。

	スモール	レギュラー	ジョッキ	ピッチャー
ビール	 250ml グラス	 360ml グラス	 500ml ジョッキ	 1300ml ピッチャー
ヘレス 正統派本格ピルスナー	430 円	590 円	800 円	1890 円
アイリッシュ スタウト 深いコクの黒	430 円	590 円	800 円	1890 円
発泡酒				
ペイルエール 女性に人気の甘い香り	360 円	480 円	650 円	1560 円
プレミアム ピルスナー すっきりとしたのと越し	380 円	500 円	690 円	1660 円

ビール づまぶるリアルエール 420ml / グラス 580 円

リアルエール
 ピアエンジンという、ハンドポンプで汲み上げる
 リアルエールは、**微炭酸で液温 10 度 ~ 12 度**で提供する
 ため、ビールの香りが十分に引き出されます。昔からの、~~英国のビール~~の
 楽しみ方です。微炭酸のため、お腹にたまりずスムーズに楽しめるビールです。
 一杯づつティス Pens しますので少し時間が掛かります。



- 焼酎 (いいちこ)
- 水割り 530 円
- ウーロン割 530 円
- ウイスキー
- シングル 530 円
- ダブル 840 円

- 冷酒小雪 840 円
- 焼酎ボトル 2600 円

ワインは、メニュー裏面を
ご覧ください

表示価格はすべて税込みとなっております。