

Spa Deli and Café

The KITCHEN



GRAND MENU

*表示価格は税込です。*画像はイメージです

*エネルギー表示は目安となります。食材の変動により一部記載のないものがございますがご了承ください。

*当施設は、お客様の安全・健康に配慮し、アルコール飲料のご提供を4杯までとさせていただきます。
また、泥酔の方のご利用をお断りしております。泥酔と判断させていただいた場合にはアルコールの提供をお断りします。

CAFE DELI PLATE

カフェデリプレート

メインのお料理とご飯が選びいただけます。
4種類のカラフルデリがついた、食べ応えのある
お得なセットです。

*メインのお料理により価格は異なります

ご飯大盛り
+¥100



メインのお料理 / ご飯 / 汁物 / カラフルデリ4種

*デリの内容は日によって異なります

選べるメイン



お肉



お魚

選べるご飯

ご飯大盛り変更 +¥100



白米



美腸米

美腸米とは？

食物繊維は腸内環境を整えるのに効果的。押麦、ゴマ、ワカメ等食物繊維を多く含む食材をご飯にプラスしました。主食から美しい腸を目指しませんか？ *画像はイメージです

管理栄養士監修

Coloroful Deli

カラフルデリとは？

おいしく食べて、身体を整える。食材の持つ“色”に着目した野菜を中心にしたデリです。野菜のそれぞれの色には様々な特徴があります。

Red リコペン
カプサンチン
野菜を真っ赤にする成分。
優れた抗酸化作用があると
言われています。

Yellow ルテイン
野菜を鮮やかな黄色に染める
色素。目の網膜を保護する
効果が期待されています。

Green クロロフィル
緑野菜に多く含まれる成分。
リコペンなど抗酸化作用の
高い色素を守る働きがあります。

Purple アントシアニン
野菜を綺麗な紫色に染める。
濃い色とも言われる紫にも
抗酸化作用が
あると言われています。

Orange β -カロテン
体内で美肌に大切とされる
ビタミンAに変わります。

White アリシン
イソチオシアネート
胃腸の働きを活発にすると
いわれています。

Black クロロゲン酸
ごぼう等を切ったときに
切り口を黒くする成分。
脂肪の蓄積を抑える効果が
期待されています。

カフェデリプレートのメインはこちらからお選びください



A. 国産鶏のから揚げ

670kcal(単品)

単品

¥1,300

カフェデリプレート

¥1,950



B. 豚ロースの生姜焼き

410kcal(単品)

単品

¥1,300

カフェデリプレート

¥1,950



C. 豚キムチ炒め

420kcal(単品)

単品

¥1,300

カフェデリプレート

¥1,950



D. 海鮮ミックスフライ

474kcal(単品)

単品

¥1,450

カフェデリプレート

¥2,100



E. チキンブレスト トマトチーズ

590kcal(単品)

単品

¥1,300

カフェデリプレート

¥1,950



F. チキンブレスト ねぎ塩ソース

490kcal(単品)

単品

¥1,300

カフェデリプレート

¥1,950



G. 老舗山安 鰯ホッケの一夜干し

190kcal(単品)

単品

¥1,300

カフェデリプレート

¥1,950



H. 老舗山安 赤魚の干物

243kcal(単品)

単品

¥1,300

カフェデリプレート

¥1,950



I. 選べるスープの 具たくさん鍋

スープをお選びください

トマト

スンドゥブ

710kcal(単品)

720kcal(単品)

単品

¥1,900

カフェデリプレート

¥2,550

当店のお米は

新潟県産
コシヒカリ

を使用しています



定食セット(白米/味噌汁/お新香)¥450*+¥50で美腸米に変更できます / ご飯 単品 ¥350 / 美腸米 単品 ¥400 / 味噌汁 ¥100

ALACARTE

アラカルト

まずはこれ!

SPEEDMENU



人気メニュー!
パリパリの麺がのった
食べ応えのあるサラダ

フレンチ
ドレッシング

**フライド
ラーメンサラダ**
¥1,100 310kcal



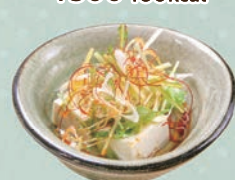
キムチ
¥450 20kcal



塩茹で黒枝豆
¥500 160kcal



ミックスナッツ
¥650 290kcal



ピリ辛冷奴
¥500 200kcal

しめじ、舞茸、椎茸入り!!



**きのこベーコンの
HOTサラダ**
¥1,100 160kcal
ハーフ ¥600 80kcal

フレンチ
ドレッシング



シーザーサラダ
¥1,100 430kcal
ハーフ ¥600 215kcal

シーザー
ドレッシング



**鯛の
カルパッチョ**
¥1,100 250kcal



鯛の刺身
¥950 131kcal



サーモンの刺身
¥950 185kcal



**炙りサーモンの
カルパッチョ**
¥1,100 300kcal

脂ののったサーモンを、さっぱりとカルパッチョで

ソーセージは
ハーブ、あらびき、チリソー、
ブラックペッパー、カレー風味の5種類。
ぜひ食べ比べてみてください！

こだわりの5種のソーセージ ザワークラウト添え

¥1,480 430kcal



アランチーニ

¥980 194kcal

イタリア料理のライスコロケです。
食べやすい大きさでおつまみにぴったり。



台湾ダンチカツ

¥850 480kcal

ひき肉やニラが入った
ピリ辛メンチカツ！

おつまみ 豚キムチ炒め

¥1,050 360kcal



おつまみ 鶏の唐揚げ

¥900 620kcal



ガーリックシュリンプ ¥950 250kcal



コリコリ 砂肝ニラぽん酢

¥950 250kcal

フレーバーが
えらべる！

クリスピー ポテトフライ

¥850 780kcal

フレーバーをお選びください

ガーリック ソルト 明太マヨ
エスニック タンドリー



江戸時代文久3年創業
干物の老舗山安（やまやす）。
山安は日本有数の干物ブランド
「小田原ひもの」を築き上げました。
干物には良質な海水から
作られる天然日晒塩を使用しています。



老舗山安 鰯ホッケの干物 ¥1,300 190kcal



老舗山安 赤魚の干物 ¥1,300 243kcal

BOWL and CURRY

丼 と カ レ ー

全 品
+¥100で
ご飯大盛りに
できます

彩り野菜と海老の天井

¥1,580 680kcal

海老、彩り野菜、舞茸！
ボリューム満点な贅沢天井です。

※天ぷらメニューはL.O.21:30です(日曜・連休最終日はL.O.20:30)

Volume!

1本！ 棒ひれかつカレー

¥1,580 980kcal

棒状のひれかつが
ドーン!とのおった
ボリューム満点のカレー

ビーフカレー

¥1,250 630kcal

温泉卵トッピングが
おすすめです!

大豆の キーマカレー

¥1,250 650kcal

お肉の代わりに大豆を
使用しています。

PLANT
BASED



ピリ辛 海鮮ユッケ丼 ¥1,580 800kcal

まぐろなどの切り身をピリ辛のユッケダレであえました。



グリーンカレー

¥1,480 940kcal

ココナッツミルクの甘みとスパイシーな辛さがあと引くおいしさ!

⊕でさらにおいしい!

トッピング

TOPPING

温泉卵
¥200



とろろ
¥250



出汁の旨みと素材を味わう

あごだし柚子 しゃぶしゃぶ

1人前 2,400 円 630kcal

あご出汁の旨みと柚子の香りで
素材のおいしさを引き立てます。
ペにはうどんがおすすめです。



ジー緒に!



ご飯単品
¥350

※鍋メニューは L.O.21:30 です (日曜・連休最終日は L.O.20:30) ※画像は 2 人前です

ジー緒に!



ご飯単品
¥350

スープが選べる

具たくさん鍋

1人前 1,900 円

豚肉、たっぷりの野菜、舞茸など
色々な具材を楽しめます。
スープは 2 種類のうち
どちらかをお選びください。

トマトスープ 710kcal

完熟トマトのkokに玉ねぎ、にんじん等
野菜の甘みや旨みが凝縮された
まろやかなスープです



スンドゥブスープ 720kcal

魚介の旨みが溶け込んだスープを
香り高いごま油と、韓国の万能調味料
“タテギ” でkok深い辛さに仕上げました



※鍋メニューは L.O.21:30 です (日曜・連休最終日は L.O.20:30)
※画像は 2 人前です ※1 人前は固形燃料を使用してご提供いたします

追加の具材

豚肉 ----- ¥650
豆腐 ----- ¥350
野菜盛合せ ----- ¥650

ペはこちら



うどん ¥300



中華麺 ¥300

RAMEN

ラーメン



サッポロ
西山ラーメン



「西山ラーメン」こと西山製麺(株)は、札幌ラーメンの麺として定着した「縮れ麺」を開発した、まさに札幌ラーメンを語るには欠かせない製麺業者。太くてコシのある縮れ麺は「札幌ラーメン」を象徴する麺で、札幌市の多くのラーメン店で採用されています。そんな西山ラーメンの麺やスープを使った、本場の味をお楽しみください。

全品
+¥150で
麺大盛りに
できます



ねっきょう

熱香生姜黒醤油らーめん

真っ黒なスープに醤油の芳醇な香りと豚の旨みが凝縮

単品 ¥1,280 690kcal

ミニサラダチャーシュー丼セット ¥1,730 1150kcal



+450円で
ミニサラダ
チャーシュー丼と
(460kcal)
セットにできます!



ねっきょう

熱香
琥珀ゆず塩らーめん

単品 ¥1,280 670kcal

琥珀色の澄んだスープと麺の相性が
抜群の一杯。柚子が爽やかに香ります。



+450円で
ミニサラダ
チャーシュー丼と
(460kcal)
セットにできます!



ねっきょう

熱香味噌バター
コーンらーめん

単品 ¥1,280 730kcal

こっくりとした味噌スープに不動の人気の
コーンとバターをトッピングした満足の一杯。



辛味追加
+¥100

札幌旨辛味噌つけ麺

単品 ¥1,450 990kcal

ミニサラダチャーシュー丼セット ¥1,900 1450kcal

濃厚な辛味噌スープはピリッと大人な辛さでやみつきです。

NOODLE

和 麺

全 品

⊕ ¥150で
麺大盛りに
できます

濃厚海老出汁の クリームうどん

¥1,580 800kcal

海老好きにはたまらない！
濃厚なクリームスープに
海老の出汁が効いています。



別添えのスパイスを
加えて、お好みの辛さで
お召し上がりください。

生クリーム入り
まろやか
カレーうどん
¥1,450
750kcal



名古屋発祥！ピリ辛で
やみつきになるひと品です。
魚粉がアクセント！

名古屋名物
台湾まぜそば
¥1,450
670kcal



山菜とろろ
そば／うどん
温 冷
¥1,200
460kcal/440kcal



海老天
そば／うどん
温 冷
¥1,300
540kcal/450kcal

※天ぷらメニューは L.O.21:30 です (日曜・連休最終日は L.O.20:30)

・ そ ば (かけ・ざる) ¥900 370/300kcal

・ う どん (かけ・ざる) ¥900 360/300kcal

⊕ でさらにおいしい！

トッピング

TOPPING

温泉卵
¥200



とろろ
¥250



締めパフェ

*Cassis and
Chocolate*

甘酸っぱいベリーとチョコレート、
ピスタチオプリンの甘さも加わった
魅惑のおいしさのパフェ。



カシスアイスと
チョコレートの洋パフェ
¥1,150 454kcal



抹茶のアイスやブラウニー
抹茶プリンも入った、抹茶好きには
堪らない、優しいおいしさのパフェ。

*Mocha
and
Azuki*

抹茶と小豆の和パフェ
¥1,150 548kcal

そのままでも
トッピングしても!

**アイス
各種**

チョコ

¥550
170kcal

抹茶

¥550
170kcal



**チョコレートの
ワッフル**

¥1,300 560kcal

チョコレート好きな方におすすめ!

**クリーム
あんみつ**

¥850 410kcal

もちもちの白玉と
ソフトクリーム、
小豆の相性抜群!



The Kitchen 特製

**ソフトクリーム
濃厚バニラ&
ミルクミックス**

¥650 290kcal

お風呂上がりにぴったりな
味を求めて誕生した

The Kitchen 特製のソフトクリーム!

濃厚で香り豊かなのにあと味さっぱり!



CAKE SET ¥1,150

ドリンクと日替わりケーキのセット

※詳細は別紙をご確認ください。

SOFT DRINK

ソフトドリンク

★ コーヒー(HOT/ICE)	¥550		
★ 紅茶(HOT/ICE)	¥550		
★ ルイボスティー(HOT/ICE)	¥600		
★ ウーロン茶	¥550	★ トマトジュース	¥550
★ 緑茶	¥550	★ レモンスカッシュ	¥550
★ コーラ	¥550	★ 北海道牛乳	¥550
★ ジンジャーエール	¥550	脂肪分4.0% 特選規格の牛乳です	
★ オレンジジュース	¥550	★ コーヒー牛乳	¥550
★ グレープフルーツジュース	¥550	北海道牛乳使用	
		コーヒーフロート	¥850
		コーラフロート	¥850

★ が付いているドリンクはケーキセット / ソフトドリンクサービスチケット対象メニューです



ブルーベリー × ヨーグルト
ブルーベリーラッシー
¥780



マンゴー × ヨーグルト
マンゴーラッシー
¥780



スパイシーで濃厚な味わい
チャイティーラテ(ICE)
¥750

enherb ハーブティー 各 ¥780

メディカルハーブにとことんこだわったハーブ専門店“enherb (エンハーブ)”のハーブティーです。



・クランベリーしょうが

身体をきれいに磨くクランベリーや、女性の魅力を高めるローズ、芯から温めるしょうがなどが、美容や巡りをサポートします。

れもん ・檸檬カミツレ

環境や生活習慣による、ちょっとしたストレスを感じているときにおすすめ。カミツレはカモミールの和名です。

・黒豆とぼう

溜めないエイジングケア! 不要なものを流しだす黒豆ととぼうをはじめ、ローズヒップなどが健康と美容をサポートします。

ALCOHOL

アルコール飲料のご提供につきまして

お客様の安全・健康に配慮し、
アルコール飲料のご提供を4杯までとさせていただきます。

SOUR サワー

爽やかな爽快感!

レモンサワー

ライムサワー

梅干しサワー 各¥600

スッキリと飲みやすいお茶割り

ウーロンハイ

緑茶ハイ 各¥600



HIGHBALL

ハイボール

Premium
Highball



**Maker's
Mark**
Craft WHISKY

はなやかに香る。やわらかな味がする。
いいことあったら、クラフトウイスキー。

ハイボール ¥880

コークハイボール ¥950

ジンジャーハイボール ¥950



お好きでしょ。

愛され続けるおいしさ。
飲み飽きない、爽やかな味。

角ハイボール ¥680

角コークハイボール ¥750

角ジンジャーハイボール ¥750

BEER

ビール

カスケードホップを使用した、心地良い苦味と爽やかな香り

TOKYOクラフト ペールエール ¥850



華やかな香りと深いコク。

ザ・プレミアム・モルツ ¥850

下面発酵酵母を使用し、比較的低い温度(10度前後)で
発酵させたビール。すっきりとした苦味と後味が特長で
日本はもちろん世界で幅広く飲まれているタイプのビール。



ノンアルコールビールテイスト飲料

オールフリー 瓶 ¥600

“飲みごたえ”と“キレの良い後味”を突き詰めた
ビールのような味わいをぜひお楽しみください!

4つのゼロのノンアルコール

ALC.0.00%ノンアルコール ※1 栄養表示基準による
カロリーゼロ※1 糖質ゼロ※1 プリン体ゼロ※2 ※2 100mlあたりプリン体0.5mg
未滿をプリン体0と表示



COCKTAILS

カクテル

・カシスソーダ	¥720	・ピーチソーダ	¥720	・ジンリッキー	¥720	・モスコミュール	¥720
・カシスウーロン	¥720	・ピーチウーロン	¥720	・モヒート	¥720	・キューバリブレ	¥720
・カシスオレンジ	¥720	・ピーチオレンジ	¥720	・スクリュードライバー	¥720	・レッドアイ	¥850
・カシスグレープフルーツ	¥720	・ピーチグレープフルーツ	¥720	・ブラッディメアリー	¥720	・シャンディガフ	¥850

JAPANESE CRAFT BEER

COEDO

コエド

江戸の台所として栄えた埼玉県川越市通称“小江戸”で生まれたクラフトビールです。COEDOのレギュラービールにはそれぞれに日本の色名が付けられています。The Kitchenでは、COEDOシリーズ6種類の中から、特にこだわりを感じるプレミアムな3種類をご用意しました。



COEDO 白 -Shiro-
¥1,180

リンゴやバナナのようなフルーティな香り、苦み抑えめで無濾過ならではの滑らかな口当たり。明るい白濁色の小麦ビール。



COEDO 紅赤 -Beniaka-
¥1,180

“川越伝統”の紅赤芋を使用した、香しく豊潤な味わいのオリジナルエール。赤みがかった琥珀色と香ばしい甘みが特徴。



COEDO 漆黒 -Shikkoku-
¥1,080

艶やかな黒色と茶白色の泡のコントラストが冴える長期熟成ビール。重たすぎないスムーズな軽やかさがあり、香ばしく上質な飲み口。

FRUIT WINE

果実酒（ロック/ソーダ/水割り）



奈良県産 **濃いとろうめ** ¥780

梅の産地として名高い“奈良県吉野産”の梅のみを使用。約46個分の梅が使われているのでとってもジューシー



愛媛県産 **濃いとろみかん** ¥780

完熟の温州みかんを約26個使用。口に含んだ瞬間のみかんのつぶつぶ感、飲み干した後の完熟みかんの味わいをお楽しみください



徳島県産 **濃いとろゆず** ¥780

もぎたてのような芳醇な天然ゆずの香りが広がります。爽やかな酸味とほど良い甘みが絶妙。ソーダ割りでスッキリ飲むのがおすすめ



瀬戸内産 **濃いとろレモン** ¥780

瀬戸内のレモンが約11個分入っています。ロックはもちろん、ソーダで割って果実感たっぷりのレモンサワーを楽しむのもおすすめ

WINE ワイン

ハウスワイン(グラス) 赤/白 ¥650

ボトルワインもご用意しております。次のページをご覧ください



SAKE 日本酒

【新潟】

越乃寒梅 白ラベル 1合 ¥1,180



*飲酒は20歳になってから。飲酒運転は法律で禁止されています。*お客様の安全・健康に配慮し、アルコール飲料のご提供を4杯までとさせていただきます。
*当施設は、泥酔の方のご利用をお断りしております。泥酔と判断させていただいた場合にはアルコールの提供をお断りします。*画像はイメージです。

WINE LIST

*ボトルワイン1本でアルコール飲料4杯分とさせていただきます。

RED WINES



アール・ドゥ・ヴィーヴル ラングドック テイスト:辛口

Bottle ¥7,000

複雑でエレガントなノーズは赤果実の含みを持つ。良く組成された柔らかなタンニンを持つきれいに調和の取れたワイン。環境に配慮した、自然の材料から造られたユニークな陶器のボトルを使用しています。



ジンファンデル プーリア オーガニック テイスト:辛口

Bottle ¥5,000

個性的で優美なブーケを持ち、辛口の、滑らかな、柔らかなタンニンと酸味の完璧なバランスを持ったワイン。EUのオーガニック認証を受けています。



コート・デ・ローズ ピノ・ノワール テイスト:辛口

Bottle ¥5,000

ピノ・ノワールはよくイチゴやラズベリーの味わいに似ていると例えられる葡萄です。渋みの少なく、赤い果実の印象があります。このワインの特長として、熟成樽とステンレス熟成を合わせることで、非常にフルーティーで新鮮さを生み出しています。

WHITE WINES



アール・ドゥ・ヴィーヴル クレレット・ドゥ・ラングドック テイスト:甘口

Bottle ¥7,000

ラングドック地域のフラグシップともいえるエレガントさを持つワイン。洋ナシや桃、プラムのような香りで風味にも反映されます。フレッシュでエレガントな調和の取れた風味です。



コート・デ・ローズ ブラン テイスト:辛口

Bottle ¥5,000

辛口で柑橘系の風味。爽やかなだけでなく、樽熟成とステンレス熟成を併用することで、バターやシナモンといった芳醇さとすっきりとした味わいを合わせ持ちます。

ROSE WINES



コート・デ・ローズ ロゼ テイスト:辛口

Bottle ¥5,000

甘いという印象のあるロゼワイン。実は全くそうではありません。お食事のサラダからメインまでを一手に引き受けてくれるオールラウンダーです。味わいは辛口で、夏のフルーツ、カシス、ほのかなグレープフルーツの印象がありミネラルのしっかりしている味わいにつくられています。

SPARKLING WINES



ヴァン・ムスー ブリュット ヴーヴ オーバン・ドゥ・フランス テイスト:辛口 Bottle ¥5,000

フルーティーで果物や花のアロマをお楽しみいただけます。このワインの特長はスペイン原産の葡萄を使用していることです。温かみのある葡萄を使用することで厚みのある味わいを生み出します。

JAPANESE WINES



甲州 日本の白 テイスト:辛口

Bottle ¥5,000

和柑橘の香りを骨格とし、洋ナシや青リンゴのような甘さを感じさせる香りが調和しています。甲州らしい爽やかな酸味が特長。日本の食材とともに楽しんでいただきたい、日本の白。



マスカット・ベリー・A 日本の赤 テイスト:ライトボディ

Bottle ¥5,000

イチゴ、さくらんぼのような赤系果実やバラのような華やかな香りが特長。タンニンも穏やかで親しみやすい香りと口当たりでありながら、味わいの充実感、飲みごたえもしっかりあります。日本の食卓に寄り添う、日本の赤。



マスカット・ベリー・A 日本のロゼ テイスト:やや甘口

Bottle ¥5,000

フレッシュなイチゴ、桃のような清涼感と甘さのある香りが特長。口の中では爽やかな酸味と果実味が広がり、フレッシュさとほのかな甘みのバランスの良い味わいです。日本の食材とともに楽しんでいただきたい、日本のロゼ。

本日のおすすめ ハーフボトルワイン 詳細はスタッフへお尋ねください

Half Bottle ¥2,500～