

モーニング・ランチメニュー

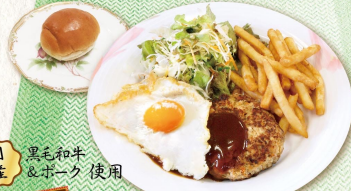
午後2時まで

お好きな、すべてのお飲み物にプラスしてご注文いただけます。

こだわりの卵
らんおう
蘭王 使用



黄金のフレンチトースト +364円
(税込 400円)



国産 黒毛和牛
& ポーク 使用

自家製

ハンバーグプレート (ポテト・サラダ付) +855円
(税込 940円)

期間
限定



季節の野菜と肉味噌のサラダ
(自家製ドレッシングと温泉卵を添えて)

+700円
(税込 770円)

期間
限定



ゆず味噌チキンカツサンド

+482円
(税込 530円)

新登場

珈琲特製
ゆずあん使用



◆ ゆずあんバターサンド
+345円(税込 380円)



◆ エビドッグ
+400円(税込 440円)



◆ ミックスサンド
+318円(税込 350円)



◆アーモンドトースト
+273円(税込 300円)



◆ バタートースト
+227円(税込 250円)

お好きな
掲載メニューに
+Plus1

掲載のメニューにお好みで
組み合わせていただける
お得なプラスメニューです。

Aセット418円(税込 460円)



サラダ+ポテト

Bセット464円(税込 510円)



サラダ+オニオン



◆オニオンリング
+282円(税込 310円)



◆ポテト
+236円(税込 260円)



◆サラダ
+200円(税込 220円)

※珈琲のサラダは全て有機野菜を
使用しています。

ディナー限定のクロワッサンは
クロワッサン専門店「9683」の
パンを使用しています。



◆大人様プレート

珈集自家製ハンバーグ、有頭エビフライ、
9683のクロワッサンの入ったボリューム
たっぷりのプレートです。

1,909円
(税込)2,100円



◆珈集の小籠

季節の和菓子(おまかせ)とポテト、
サラダ、人気のお食事(ハーフサイズ)
がセットになりました。

※ミックスサンドかフレンチトースト
からお選びいただけます。

891円
(税込)980円



フレンチトーストのハーフサイズ
にはシロップが付きます。



◆ディナーサラダ

内容はスタッフにおたずねください。

1,182円
(税込)1,300円



フールドメニュー

黄金のフレンチトースト

582
(税込 640)

コクと旨みを高めたこだわりの卵、
蘭王を使用したふわふわ食感の逸品です。
メーブルシロップをお好みでかけてお召し
上がりください。

ミックスサンド

482
(税込 530)

フレッツシュな玉子がたっぷり入った
王道サンド。
オープン当初から愛されている
珈集の人気商品です。

珈集の自家製 ハンバーグプレート

1,309
(税込 1,440)

厳選された国内産黒毛和牛と
国産ポークを使用した手作りの
ジューシーな味わいです。



こだわりの卵
らんおう
使用
蘭王

◆ お好きな掲載メニューに+Plus1 ◆

Aセット
418円
(税込 460)

サラダ+
ポテト

Bセット
464円
(税込 510)

サラダ+
オニオン



+282(税込 310)

+236(税込 260)

+200(税込 220)

●掲載のメニューにお好みで組み合わせていただけるお得なプラスメニューです。

国産

厚切り豚ロース使用

洋風カツサンド

〈デミグラスソース〉

1,455
(税込 1,600)

シャキッととした食感のキャベツと
デミグラスソースが厚切りカツと
相性抜群。
ボリュームたっぷりのサンドです。



国産

厚切り豚ロース使用

和風カツサンド

〈抹茶塩としょうゆベース〉

1,545
(税込 1,700)

珈集特製のしょうゆベースのタレと
抹茶塩、2つのお味で楽しめます。
おろしたての本わさびがさらさら
お味を引き立てます。



店内でおろしたての
新鮮本わさび使用

国産

黒毛和牛使用

ビーフカツサンド

〈抹茶塩としょうゆベース〉

2,909
(税込 3,200)

黒毛和牛のランブという赤味の中でも
柔らかい部位を使用したビーフカツ
サンドです。タレは抹茶塩としょうゆ
ベースの2種類です。



黒毛和牛
ランブ
使用

店内でおろしたての
新鮮本わさび使用