

DINNER MENU



Instagram ▶



ホームページ ▶



LINE ▶



価格はすべて税込価格です。

DRINK ドリンク

ALCOHOL

生ビール	550yen	ハイボール	400yen
グラスワイン 赤/白/スパークリング	480yen	ノンアルコールビール	550yen

SOFT DRINK

・オレンジジュース		ブレンド珈琲	350yen
・グレープフルーツジュース		アイスコーヒー	350yen
・コーラ	各 300yen	カフェラテ HOT/ICE	380yen
ウーロン茶	250yen	キャラメルラテ HOT/ICE	400yen
阿部牧場の牛乳	250yen	カフェモカ HOT/ICE	400yen

STORE SALE お持ち帰り



ソフトクリーム
ワッフル
350yen



シュークリーム
230yen

宮若 pont pain -ポンパン- の味わいをお届け



食パン
380yen



バゲット
200yen



フォカッチャ



メニュー開発監修 今西 洋平太
フランスで約5年、数々のミシュラン星付きレストランでセクション長を務める。
また、三ツ星レストランのシェフたちが愛してやまないパリ屈指の高級精肉店「HUGO GESNOYER」にも従事。



パン・スイーツ監修 山本 彩子
高校卒業後、地元熊本菓子店に勤務。上京後、フランス菓子店でスーシェフを務めた後、本場フランスで修行。帰国後は「365日ジュウニブンベーカリー」でパンディレクターを務める。

GRILL MEAT DISH 肉料理



牛肉100% 陶板焼ハンバーグ
3種類のソース 80g×3個
牛肉 100%、お好みの焼き加減どうぞ。

980yen

セット 1,480yen



牛肉100% 煮込みハンバーグ
デミグラスソース 80g×3個
自慢のハンバーグを
自家製デミグラスソースで煮込みました。

1,180yen

セット 1,680yen



US産ミスジ陶板焼ステーキ
200g
牛肉の凝縮した旨味・風味を
ぜひお楽しみください。

1,880yen

セット 2,380yen

ふわトロオムライス
ビーフハンバーグのせ
卵の甘み、お肉の旨味と肉汁、
デミソースと次々に旨味が!



1,180yen

セット
1,680yen

赤ワイン薫る国産牛の
ビーフシチュー
時間をかけてじっくり煮込んだ
赤ワインの風味を感じるひと品。



1,480yen

セット
1,980yen

窯焼きハンバーググラタン

窯焼きでさらに旨味が増したハンバーグを
デミグラスソースと。



1,080yen

セット
1,580yen

国産牛のローストビーフ サラダプレート

ローストビーフとフレッシュな野菜をたっぷり!
そして温玉をのせて



1,480yen

セット
1,980yen

骨付きスペアリブ バーベキューソース

甘くてしっとり柔らかいお肉に
バーベキューソースがベストマッチ!



1,480yen

セット
1,980yen

国産鶏もも肉のコンフィ ディジョンマスタード添え

低温でじっくり火を入れて、
しっとり香り豊かに仕上がっています。



1,280yen

セット
1,780yen

APPETIZERS アラカルト



フライドポテト
380yen



海老と野菜の
アヒージョ
680yen



生ハムと
自家製ピクルス
780yen

PASTA パスタ

カルボナーラ熟成ベーコンと
温泉卵のカルボナーラ
2週間熟成させた自家製ベーコンが
大振りであっさり!



1,080yen
セット
1,580yen

国産牛ローストビーフの
ペペロンチーノ
香り立つガーリックと
ローストビーフとの絶妙の相性。



1,180yen
セット
1,680yen

とろ〜りチーズの濃厚ボロネーゼ
パスタ ビーフハンバーグのせ
肉の旨味たっぷりの煮込みハンバーグに
チーズソースを絡めて



1,280yen
セット
1,780yen

熟成ベーコンと
まるごとトマトのパスタ
自家製ベーコンと
トマトから溢れ出すトマトソースが相性抜群!



1,280yen
セット
1,780yen

魚介たっぷりベスカトーレパスタ
魚介の旨味とトマトの酸味が絡まった
贅沢パスタです。



1,280yen
セット
1,780yen

オマール海老の濃厚クリームパスタ
オマール海老の旨味が凝縮された
アメリカヌソースがよく絡みます。



1,980yen
セット
2,480yen

数多くのシェフが絶賛する淡路麺業の生パスタを使用

瀬戸内の温暖な気候が育み、
本場のうどん作りで培った昔ながらの手打ち技術を
パスタに活かし、「究極の生パスタ」と評されています。



SET MENU

セットメニュー

パン・サラダ・
スープ set
500yen



SALAD サラダ



フレッシュ
グリーンサラダ
500yen



生ハムとトマトの
サラダ
600yen



熟成ベーコンの
シーザーサラダ
700yen

PIZZA ピッツァ



フレッシュトマトと
バジルのマルゲリータ
とろけるモッツァレラチーズとトマト。
素材を楽しむ王道のピッツァ
980yen
セット 1,480yen

自家製ローストビーフの
サラダピッツァ
ローストビーフ、温泉卵、
たっぷりの野菜をのせたヘルシーなピッツァ



1,180yen
セット
1,680yen

自家製ソーセージと
マッシュポテトのピッツァ
お肉を感じるソーセージと
甘くてなめらかなマッシュポテト、食べ応え◎



1,180yen
セット
1,680yen

4種チーズのクワトロ
フォルマッジピッツァ 蜂蜜添え
チーズが主役の濃厚ピッツァ。
チーズの塩味に蜂蜜の甘さが好相性



1,280yen
セット
1,780yen

海の幸とトマトソースの
シーフードピッツァ
香ばしく焼き上がった海の幸と
とろけるチーズ。旨味のオンパレード♪



1,380yen
セット
1,880yen

ピッツァ生地は宮若の米粉を使用しています。

自慢の石窯は、薪窯と同じ500℃以上の高温。
宮若のお米からできた米粉でできたピッツァ生地を
香ばしく一気に焼き上げます。



ドリンク set



パン set



サラダ set



スープ set

各 200yen

FRENCH TOAST フレンチトースト

厚切りフレンチトースト 500yen

カスタードクリームとフレンチトーストブリュレ 600yen



最幸! デラックス
フレンチトースト

ブリュレしたフレンチトーストに
フルーツとジェラートをのせて。

1,180yen

熟成ベーコンと温泉卵の
エッグベネディクト風



880yen

濃厚ホワイトソースと
ボロニアハムのクロックムッシュ風



600yen

DESSERT デザート



濃厚フォンダンショコラ

焼き立ての温かいチョコレートケーキの
中からチョコレートソースがとろ〜り!

500yen



りんごとカスタードのパータフィロ包み

小麦粉とトウモロコシでできた薄い生地とリンゴとカスタード
を包みました!

680yen



ジェラートミニパフェ

450yen

バナナ/チョコレート/ストロベリー/ラムレーズン/きなこ

ジェラートのみ

シングル 250yen ダブル 400yen

価格はすべて税込価格です。

LUNCH MENU



Instagram ▶



ホームページ ▶



LINE ▶



価格はすべて税込価格です。

STORE SALE

お持ち帰り



ソフトクリーム
ワッフル
350yen



シュークリーム
230yen

宮若
pont pain
-ポンパン-
の味わいを
お届け



食パン
380yen



バゲット
200yen



フォカッチャ



メニュー開発監修 今西 洋平太

フランスで約5年、数々のミシュラン星付きレストランでセクション長を務める。また、三ツ星レストランのシェフたちが愛してやまないバリ屈指の高級精肉店「HUGO GESNOYER」にも従事。



パン・スイーツ監修 山本 彩子

高校卒業後、地元熊本の菓子店に勤務。上京後、フランス菓子店でスーシェフを務めた後、本場フランスで修行。帰国後は「365日ジュウニブンベーカリー」でパンディレクターを務める。

GROCERIA
Bakery&Grill Restaurant

ランチ限定

LUNCH BUFFET

11:00~16:00
(L.O. 15:30)



ランチメニュー(肉料理・パスタ)ご注文のお客さまは、
すべてご自由にお取りいただけます。



自家製パン

店内のオープンから
毎日焼き立てパンを



パンケーキ

pont pain オリジナルの
ふわふわパンケーキ



サラダ

フレッシュなお野菜を
自家製ドレッシングで



スープ

常時数種類のスープを
ご用意しています。



ドリンク

全10種類のソフトドリンクを
ご用意しています。

メニュー内のアルコールは除きます。

ビュッフェのみのご利用を、14:00~16:00のみ、500円にて承ります。

GRILL MEAT DISH 肉料理



**牛肉100%
陶板焼ハンバーグ
3種類のソース** 80g×2個

牛肉 100%、
お好みの焼き加減どうぞ。

1,380yen



**牛肉100% 煮込みハンバーグ
デミグラスソース** 80g×2個

自慢のハンバーグを自家製デミグラス
ソースで煮込みました。

1,580yen



US産ミスジ陶板焼ステーキ
150g

牛肉の凝縮した旨味・風味を
ぜひお楽しみください。

1,980yen

**ふわトロオムライス
ビーフハンバーグのせ**

卵の甘み、お肉の旨味と肉汁、
デミソースと次々に旨味が！



1,680yen

**赤ワイン薫る国産牛の
ビーフシチュー**

時間をかけてじっくり煮込んだ
赤ワインの風味を感じるひと品。



1,880yen

**窯焼き
ハンバーググラタン**

窯焼きでさらに旨味が増したハン
バーグをデミグラスソースと。



1,580yen

**国産牛のローストビーフ
サラダプレート**

ローストビーフとフレッシュな野菜を
たっぷり！そして温玉をのせて



2,080yen

PASTA パスタ



**カルボナーラ熟成ベーコンと
温泉卵のカルボナーラ**

2週間熟成させた自家製ベーコンが
大振りであっさり！

1,580yen



**国産牛ローストビーフの
ペペロンチーノ**

香り立つガーリックと
ローストビーフとの絶妙の相性。

1,680yen

**とろ〜りチーズの濃厚ポロネーゼ
パスタ ビーフハンバーグのせ**
肉の旨味たっぷりの煮込みハンバーグ
にチーズソースを絡めて



1,680yen

**熟成ベーコンと
まるごとトマトのパスタ**
自家製ベーコンとトマトから溢れ出す
トマトソースが相性抜群！



1,600yen

魚介たっぷりペスカトーレパスタ
魚介の旨味とトマトの酸味が絡まった
贅沢パスタです。



1,780yen

海老の濃厚クリームパスタ
海老の旨味が凝縮されたアメリカーナ
ソースがよく絡みます。



2,480yen

数多くのシェフが絶賛する淡路麺業の生パスタを使用

瀬戸内の温暖な気候が育み、本場のうどん作りで
培った昔ながらの手打ち技術をパスタに活かし、
「究極の生パスタ」と評されています。



**骨付きスペアリブ
バーベキューソース**
甘くてしっとりとした柔らかいお肉に
バーベキューソースがベストマッチ！



1,980yen

**国産鶏もも肉のコンフィ
ディジョンマスタード添え**
低温でじっくり火を入れて、しっとりと
香り豊かに仕上がっています。



1,780yen

DESSERT デザート

※ランチビュッフェは付きません。

**最幸!デラックス
フレンチトースト** **1,180yen**



**濃厚
フォンダンショコラ** **500yen**



**りんごとカスタードの
パータフィロ包み** **680yen**

小麦粉とトウモロコシでできた薄い生
地でりんごとカスタードを包みました！



ジェラートミニパフェ **450yen**

**バニラ/チョコレート/ストロベリー
ラムレーズン/きなこ**



ジェラートのみ …… シングル **250yen** ダブル **400yen**

DRINK ドリンク

※ランチビュッフェは付きません。

ALCOHOL

生ビール **550yen** ハイボール **400yen**
グラスワイン **480yen** ノンアルコールビール **550yen**
赤/白/スパークリング

SOFT DRINK

・オレンジジュース **350yen**
・グレープフルーツジュース **350yen**
・コーラ **各 300yen**
ブレンド珈琲 **350yen**
アイスコーヒー **350yen**
カフェラテ HOT/ICE **380yen**
ウーロン茶 **250yen**
キャラメルラテ HOT/ICE **400yen**
阿部牧場の牛乳 **250yen**
カフェモカ HOT/ICE **400yen**

LUNCH BUFFET ランチ限定

上記ランチメニュー(肉料理・パスタ)には全てビュッフェが付きまます！

価格はすべて税込価格です。