

Food Menu

フードメニュー

地 Ch i 中 ch u カ Ca fé フエ

Limited Quantity 数量限定 ¥2,000 (tax incl.)



Setouchi Plate

瀬戸内の恵みごはん

Olive Beef	オリーブ牛
One bite of Cake with Lemon Jam	プチケーキ 瀬戸内レモンジャムを添えて
Carottes râpées	人参ラペ
Five-Grain Rice	五穀米
Green Salad	グリーンサラダ
Salt-Pepper	塩・胡椒
Benesse House	オリーブオイル
Organic Olive Oil	

ベネッセハウス オリジナル
オリーブオイル使用

Limited Quantity 数量限定 ¥1,800 (tax incl.)



Monet Plate

モネのお気にいりごはん

Chicken Cacciatore	狩人風トマト煮込み
Gâteau au Chocolat	ガトーショコラ
Carrot Soup	農家風人参のスープ
Rye Bread	ライ麦パン
Green Salad	グリーンサラダ
Salt-Pepper	塩・胡椒
Benesse House	オリーブオイル
Organic Olive Oil	

ベネッセハウス オリジナル
オリーブオイル使用

Vegetable Plate ¥1,200 (tax incl.)



Vegetable Plate

ベジタブルプレート

Rice Bread	お米パン
Vegetable Chips	野菜チップス
Red kidney beans with tomato	赤いんげんの トマト仕立て
Green Salad	グリーンサラダ
Salt-Pepper	塩・胡椒
Benesse House	オリーブオイル
Organic Olive Oil	

ベネッセハウス オリジナル
オリーブオイル使用

Open Sandwich ¥1,200 (tax incl.)



Smoked Salmon and Mozzarella Cheese

スモークサーモンとモッツァレラチーズ

Rye Bread	ライ麦パン
Red Leaf Lettuce	サニーレタス
Onion	玉ねぎ
Smoked Salmon	スモークサーモン
Lemon	レモン
Caper	ケッパー
Mozzarella Cheese	モッツァレラチーズ
Salt-Pepper	塩・胡椒
Benesse House	オリーブオイル
Organic Olive Oil	

ベネッセハウス オリジナル
オリーブオイル使用



Shrimp and Egg with Honey Mustard

えびとたまごのハニーマスタード

Rye Bread	ライ麦パン
Red Leaf Lettuce	サニーレタス
Onion	玉ねぎ
Olive	オリーブ
Shrimp	えび
Paprika	パプリカ
Honey Mustard	ハニーマスタード
Mayonnaise	マヨネーズ
Egg	たまご

香川県産 オリーブたまご使用

Side Dishes ¥500 (tax incl.)



Green Salad with Lemon Dressing

グリーンサラダ (レモンドレッシング)



Chilled Corn Soup

冷製 コーンスープ

Cake ¥700 (tax incl.)



Apple & Peach Cake

リンゴと桃のケーキ



Cheese Cake

チーズケーキ

Ice Cream ¥700 (tax incl.)



Vanilla Ice Cream with Orange Sauce

バニラアイスクリーム
オレンジソースがけ

食物アレルギーをお持ちのお客様はスタッフにお申し付け下さい。
If you have any food allergies, please inform the staff.

Drink Menu

ドリンクメニュー

地 Ch i 中 ch u カ Ca fé フエ

Recommended Drink

Seto-Pon (Hot water/Natural Water/Sparkling Water) ----- ¥750 (tax incl.)
せとぼん (お湯割り/水割り/炭酸割り)

Homemade Fruit Syrup Juice.
Add either hot water, water, or sparkling water to the syrup and drink.
自家製フルーツシロップジュース
原液のシロップをお湯・水・炭酸で割ってお召し上がりいただけます

Soft Drink

Coffee (Hot/Iced) ----- ¥600 (tax incl.)
コーヒー (ホット/アイス)

Café Latte (Hot/Iced) ----- ¥680 (tax incl.)
カフェラテ (ホット/アイス)

+ Double shot ダブルショット ----- +¥300 (tax incl.)

Espresso Single シングル (30ml) ----- ¥600 (tax incl.)
エスプレッソ

Espresso Double ダブル (60ml) ----- ¥680 (tax incl.)

Setouchi Lemon Tea (Hot/Iced) ----- ¥600 (tax incl.)
瀬戸内レモンティー (ホット/アイス)

Black Tea with Lemon Peel, Lemongrass & Hibiscus.
レモングラスとハイビスカスのフレーバーティー

Darjeeling Tea (Hot/Iced) ----- ¥600 (tax incl.)
ダージリンティー (ホット/アイス)

Orange / Apple / Mango ----- ¥600 (tax incl.)
オレンジ / アップル / マンゴー

Bottled Drinks



Olive Cider ----- ¥600 (tax incl.)

オリーブサイダー
さわやかな甘みとオリーブの風味が薫るサイダー
Refreshingly sweet and olive-scented cider.



Sora-Iro Cola ----- ¥600 (tax incl.)

ソライロ コーラ
瀬戸内海産海水塩入り
Contains seawater salt from the Seto Inland Sea.



Coca-Cola ----- ¥600 (tax incl.)

コカ・コーラ

Sparkling Water



Setouchi Lemon Bitter Sparkling Water ----- ¥600 (tax incl.)

瀬戸内レモンビター・ストロングタンサン
瀬戸内レモン入り強炭酸水
Sparkling water Lemon from the Seto Inland Sea.

Alcohol








*Please refrain from drinking alcohol and driving. *お車を運転されるお客様はアルコールのご注文をご遠慮ください。

Bottled Beer 小瓶ビール (334ml) ----- ¥900 (tax incl.)

Bottled Wine (Red / White) 赤ワイン/白ワイン (187ml) ----- ¥1,300 (tax incl.)

Sparkling Wine スパークリングワイン (200ml) ----- ¥1,300 (tax incl.)

Allergen List

	 Shellfish 甲殻類	 Wheat こむぎ	 Buckwheat そば	 Egg 卵	 Dairy Products 乳	 Nuts ナッツ類	 Pork/Gelatin 豚・ゼラチン
Setouchi Plate 瀬戸内の恵みごはん		●		●	●		●
Monet Plate モネのお気に入りごはん		●		●	●	● カカオ豆 Cocoa beans	
Vegetable Plate ベジタブルプレート							
Open Sandwich (Salmon & Mozzarella) サーモンとモッツアレチーズの サンドウィッチ		●			●		
Open Sandwich (Shrimp & Egg) えびとたまごのサンドウィッチ	●	●		●			
Green Salad グリーンサラダ							
Chilled Corn Soup 冷製コーンスープ		●			●		●
Apple & Peach Cake リンゴと桃のケーキ		●		●	●		●
Cheese Cake チーズケーキ		●		●	●		
Ice cream アイスクリーム		●		●	●		

Attention

All menu items are prepared in the same kitchen.

Cookware and cleaning equipments are shared in the preparation of other menu items.

There is a possibility that allergens may be mixed in during preparation.

全てのメニューは同一の厨房で調理しているため、加工または調理の過程において、アレルギー物質が微量に混入する可能性があります。

また、調理・洗浄機器などについても、他のメニューと共通のものを使用しています。