

# 肉のお魚料理のご紹介

パンを楽しむ

11:00~15:00

チキンのマスタードハーブ焼き

14:00 ラストオーダー

皮目をパリッと焼いた信州産鶏もも肉

	追加メニュー	ランチコース
<p><b>サービスランチ</b> ¥1,000 (単品 ¥700)</p>	<p>ドリンク追加 ¥200 デザート追加 ¥430 スープ追加 ¥270</p>	<p>サラダ+パン2種 +オニオンスープ +サービスシフォンケーキ +ドリンク</p>
<p><b>チキンのマスタードハーブ焼き</b> 皮目をパリッと焼いた信州産鶏もも肉</p>	<p><b>サービスランチ</b> ¥1,000 (単品 ¥700)</p>	<p><b>ランチコース</b> ¥1,500</p>
<p><b>タンダリーチキン</b> 本格スパイスに漬け込みが旨味チキン</p>	<p><b>サービスランチ</b> ¥1,000 (単品 ¥700)</p>	<p><b>ランチコース</b> ¥1,500</p>
<p><b>日曜・祝日不定休</b> <b>熟成塩豚ポークステーキ</b> 旨味を濃縮させた塩豚は柔らかい焼き上がり</p>	<p><b>サービスランチ</b> ¥1,000 (単品 ¥700)</p>	<p><b>ランチコース</b> ¥1,500</p>
<p><b>TEL 026-228-6335</b></p>		
<p><b>豚ロース肉の赤ワイン煮込み</b> 箸でほぐれるほど柔らかく煮込みました</p>	<p><b>サービスランチ</b> ¥1,000 (単品 ¥700)</p>	<p><b>ランチコース</b> ¥1,500</p>
<p><b>煮込みハンバーグ</b> 柔らかく焼き上げてたっぷりデミソースで</p>	<p><b>サービスランチ</b> ¥1,200 (単品 ¥900)</p>	<p><b>ランチコース</b> ¥1,700</p>
<p><b>ビーフステーキ</b> アメリカンビーフ 180gをオリジナルソースで</p>	<p><b>サービスランチ</b> ¥1,500 (単品 1,200)</p>	<p><b>ランチコース</b> ¥2,000</p>
<p><b>本日のお魚料理</b> 旬の魚をオススメの調理法で</p>	<p>別紙参照</p>	<p>別紙参照</p>
<p><b>カキとキノコのブルギニオン</b> たっぷりキノコと牡蠣を特製バターでオープン焼き</p>	<p><b>サービスランチ</b> ¥1,000 (単品 ¥700)</p>	<p><b>ランチコース</b> ¥1,500</p>
<p><b>えびのグラタン</b> 熱々、チーズたっぷり濃厚トロトロです</p>	<p><b>サービスランチ</b> ¥1,000 (単品 ¥700)</p>	<p><b>ランチコース</b> ¥1,500</p>

## セットのドリンクメニュー (単品 ¥300)

- ・コーヒー(ホットorアイス)  
(ホットコーヒーは2杯までおかわりできます)
- ・ホット紅茶(アールグレイorダージリン)
- ・アイ스티ー(アールグレイ)
- ・カシスフレーバーアイ스티ー
- ・ブルーベリーアイ스티ー
- ・オレンジジュース ・グレープフルーツジュース

## スープメニュー (単品 ¥320)

- ・オニオンスープ
- ・ロブスタースープ
- ・マッシュルームスープ
- ・スイートコーンスープ



クラフトビール、長野産グラスワインなどメニューあります！お気軽にスタッフまで

# 生パスタ &ピザ

を楽しむ

サービスランチ  
サラダ付き

追加メニュー

ランチコース  
サラダ  
+オニオンスープ  
+サービスシフォンケーキ  
+ドリンク

<b>パスタ</b> キャベツとイワシの アーリオ・オーリオ・タリオリーニ	サービスランチ ¥ 800	ドリンク追加 ¥ 200 デザート追加 ¥ 430 スープ追加 ¥ 270	ランチコース ¥ 1,400
<b>パスタ</b> スモークサーモンとハウレン草の クリームソース・フィットチーニ	サービスランチ ¥ 800	ドリンク追加 ¥ 200 デザート追加 ¥ 430 スープ追加 ¥ 270	ランチコース ¥ 1,400
<b>パスタ</b> えびとブロッコリーの トマトクリームソース・フィットチーニ	サービスランチ ¥ 1,000	ドリンク追加 ¥ 200 デザート追加 ¥ 430 スープ追加 ¥ 270	ランチコース ¥ 1,600
<b>パスタ</b> 自家製ソーセージとナスの トマトソース・タリオリーニ	サービスランチ ¥ 800	ドリンク追加 ¥ 200 デザート追加 ¥ 430 スープ追加 ¥ 270	ランチコース ¥ 1,400
<b>パスタ</b> ペスカトーレ・タリオリーニ シーフードたっぷり漁師風トマトソース	サービスランチ ¥ 1,300	ドリンク追加 ¥ 200 デザート追加 ¥ 430 スープ追加 ¥ 270	ランチコース ¥ 1,900
<b>パスタ</b> ウニのクリームソース・フィットチーニ	サービスランチ ¥ 1,300	ドリンク追加 ¥ 200 デザート追加 ¥ 430 スープ追加 ¥ 270	ランチコース ¥ 1,900
<b>ピザ</b> トマトとモッツアレラチーズのピザ	サービスランチ ¥ 1,000	ドリンク追加 ¥ 200 デザート追加 ¥ 430 スープ追加 ¥ 270	ランチコース ¥ 1,600
<b>ピザ</b> 水牛のモッツアレラチーズのピザ	サービスランチ ¥ 1,800	ドリンク追加 ¥ 200 デザート追加 ¥ 430 スープ追加 ¥ 270	ランチコース ¥ 2,400
<b>ピザ</b> 揚げナスとトマト・ニンニクのピザ チーズを使わないピザです	サービスランチ ¥ 1,000	ドリンク追加 ¥ 200 デザート追加 ¥ 430 スープ追加 ¥ 270	ランチコース ¥ 1,600

「風呑みメニュー」 ・生ビール M ¥ 480 L ¥ 780

- ・グラスワイン 赤・白 ¥ 650 ・シードル ¥ 580
- ・スペイン産生ハム 3種盛り合わせ ¥ 1,000
- ・自家製フランクフルト 3種盛り合わせ ¥ 700
- ・水牛のモッツアレラチーズとトマトのサラダ ¥ 1,000

特製  
カレーランチ  
はじめました!

チキンバターカレーライス ¥ 800  
サラダ付き

ソーセージスパイスを研究しているうちに  
カレーにたどり着いちゃいました



アールグレイシフォンケーキサンド  
キウイ・ナッツ & 自家製レモンマーマレード

アールグレイの紅茶葉を贅沢に使用し、香り高い仕上がりになっています。

¥480



アフォガード or 抹茶のアフォガード

バニラアイスクリームにアツ熱のエスプレッソをかけると、溶けた部分がシャベットのようになって、苦味と甘さが良く合います。 各 ¥450



抹茶シフォンケーキサンド  
マンゴー & バナナ

生地を焼く限界の量まで抹茶を贅沢に入れ、少々苦味が出るほどに仕上がりました。 ¥480



フォンダンショコラ

温かいチョコレートがスポンジの中からとろけるデザートです。 ¥490



キャラメルシフォンケーキサンド  
パイ & クロワッサン

キャラメルのフレーバーを生地に練りこんだ定番の美味しさです。 ¥480

↑↑↑↑ フワフワ 大きいけどペロリ!



ベルギーワッフルプレート

さっくりとしたベルギーワッフルと季節のフルーツ ¥540

(フルーツは仕入れによってかわります)

## お店で焼いてる人気のシフォンケーキ



← スイートポテトのメープル焼き

オーブンで温めたスイートポテトに冷たいバニラアイスのをせて、上からメープルシロップをかけます! あったか冷たいデザートです。 ¥510

デザートメニューの表示価格はすべて税込み価格です



お車でご来店ください！

駐車券サービスを始めました！

提携駐車場 トイゴパーキング、平和パーキングポ  
エム、セントラルパーキング他

1,500円以上のご利用で1時間分、4,000円以上  
のご利用で2時間分のパーキングチケットを差し上  
げます。ランチもOKです！乗り合わせて来てい  
ただけると長時間のご利用もお得ですよ！セント  
ラルパーキングは1,500円のご利用で1時間20  
分間のご利用チケットとなるのでお得です。ただ  
し、当店で飲酒をされた方には発券いたしません。  
団体での宴会ご利用時は別途ご相談ください。



## ランチ会食プラン

お一人様¥2,000 or ¥1,500

- ・本日の前菜の盛り合わせ
- ・本日のスープ
- ・豚ロース肉の赤ワイン煮込み
- ・パンの盛り合わせ
- ・本日のシフォンケーキ
- ・コーヒーまたは紅茶

¥1,500のプランは前菜の盛り合わせが  
季節野菜のサラダになります。

ランチタイム (チャージ¥0)

11:00-15:00 (14:00 ラストオーダー) 分煙

ディナータイム (チャージ¥300)

17:00-21:00 (20:30 ラストオーダー) 分煙

パーティタイム (チャージ¥0)

21:00-24:00 (23:30 ラストオーダー) 分煙

日曜日定休・祝日は不定休

クーカイ

Restaurant bar **kūkai**

Since 2002

Tel 026-228-6335

## PTA 専用プラン

飲み放題付(2時間)会場ご利用3時間

お一人様¥4,000(税込)

ノンアルコールの方は¥3,500

- ・季節野菜のサラダ
- ・ガーリックトースト
- ・スペイン産生ハムの盛り合わせ
- ・自家製チーズ豆腐
- ・自家製ソーセージの盛り合わせ
- ・りんごとゴルゴンゾーラのピザ
- ・海と山からのパエリア
- ・自家製シフォンケーキサンド

通常のプランよりお得！予約時に学校名と学年を  
伺います。二週間前までに人数をお知らせくださ  
い。季節によりメニューは変わります  
プラス¥1,500 or 2,000にてそのまま二次会  
プラン(2時間)承ります。



クーカイでは、誕生日の演出を応援しています。  
メッセージの入ったパースデーデザート  
の盛り合わせプレート ¥1,000  
BGMもご用意！  
シフォンケーキのパースデーケーキ 1ホール ¥1,000～  
記念写真を撮りたくなるような店内の飾り付けもご提案していま  
す。スタッフにお気軽にご相談ください。