LUNCH MENU

ランチメニュー

11:30AM~02:00PM (L.O.01:30PM)

食材によるアレルギーのあるお客様はあらかじめスタッフにお申し付けください。

If you have any food allergies or special dietary requirements, please let us know in advance.

指定原材料8品目以外の食物アレルギーはご対応いたしかねます。

安全なご提供が困難な場合はご利用をお断りさせていただく場合がございます。

We are unable to deal with food allergies caused by ingredients other than the eight government-designated allergenic substance which include eggs , milk , wheat , shrimp , crab , peanuts , buckwheat , and walnut.

We apologize for the inconvenience this way cause you.

Please note that everything we serve in this restaurant is safe and free of allergy-causing ingredients.















料金・内容につきましては、変更する場合がございます。

Please note that prices and menu items are subject to change.



LUNCH MENU

OPENING HOURS

11:30 A M - 02:00 P M (L.O.01:30 P M)



SPECIAL MENU ★★★

A 5 讃岐オリーブ牛サーロインのグリルステーキ Grilled steak with Sanuki Olive beef sirloin

サラダ・自家製パン・スープ・ミニデザート・ドリンク付き Served with Salad, Homemade bread, Soup, Mini dessert, and Drink

¥4.000



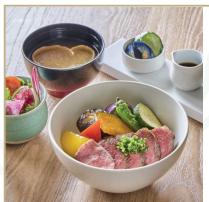
夕陽ヶ丘煮込みハンバーグ ~オリーブ牛すじのデミグラスソース~

Yuhigaoka stewed hamburger steak ~ Olive beef tendon with demi-glace sauce ~

自家製パン・スープ・サラダ・ドリンク付き

Served with Homemade bread, Soup, Salad, and Drink

¥2.000



A5讃岐オリーブ牛 ステーキ丼

A bowl of rice and steak featuring Sanuki Olive beef

サラダ・味噌汁・ドリンク付き Served with Sald , Miso soup , and Drink

¥ 2.400



せとうみの 磯の香り蒸し 和のコンディメント Steamed fresh fish of Setoumi

ご飯・味噌汁・ドリンク付き Served with Rice , Miso soup , and Drink

¥1.800

オリーブ豚のスペアリブ仕立て 自家製パン・スープ付き

Boneless Olive Pork – Spare Rib Style Served with Homemade bread, and Soup

¥1.500

シーフードカレー サラダ・スープ付き

Seafood curry

Served with Sald, and Soup

¥ 1.500

自家製パン・スープ・ミニデザート付き

オリーブ地鶏のサラダボウル

日家製パン・スープ・ミーテリード刊 さ Served with Bread , Soup and Mini dessert

週替わりランチ 自家製パン・スープ・サラダ付き

Weekly lunch special

Served with Homemade bread, Soup, and Sald

¥ 1.300



Olive chicken Salad bowl

¥ 1,500

WEEKEND LUNCH MENU

週末ランチメニュー

11:30AM~02:00PM (L.O.01:30PM)

食材によるアレルギーのあるお客様はあらかじめスタッフにお申し付けください。

If you have any food allergies or special dietary requirements, please let us know in advance.

指定原材料8品目以外の食物アレルギーはご対応いたしかねます。

安全なご提供が困難な場合はご利用をお断りさせていただく場合がございます。

We are unable to deal with food allergies caused by ingredients other than the eight government-designated allergenic substance which include eggs , milk , wheat , shrimp , crab , peanuts , buckwheat , and walnut.

We apologize for the inconvenience this way cause you.

Please note that everything we serve in this restaurant is safe and free of allergy-causing ingredients.















料金・内容につきましては、変更する場合がございます。

Please note that prices and menu items are subject to change.



WEEKEND LUNCH

OPENING HOURS

11:30 A M - 02:00 P M (L.O.01:30 P M)



COURSE MENU ***

LIGHT COURSE

- 季節の菜園風サラダ
- 季節のスープ
- 旬のお魚料理 または 本日のお肉料理
- 夕陽ヶ丘ベーカリー自家製パン
- デザート
- カフェ

¥3,800

FULL COURSE

- 季節の菜園風サラダ
- 季節のスープ
- 旬のお魚料理
- 本日のお肉料理
- 夕陽ヶ丘ベーカリー自家製パン
- デザート
- カフェ

¥4,800



夕陽ヶ丘煮込みハンバーグ ~オリーブ牛すじのデミグラスソース~

Yuhigaoka stewed hamburger steak ~ Olive beef tendon with demi-glace sauce ~

自家製パン・スープ・サラダ・ドリンク付き

Served with Homemade bread, Soup, Salad, and Drink

¥2.000



A5讃岐オリーブ牛 ステーキ丼

A bowl of rice and steak featuring Sanuki Olive beef

サラダ・味噌汁・ドリンク付き Served with Sald , Miso soup , and Drink

¥ 2.400



せとうみの 磯の香り蒸し 和のコンディメント Steamed fresh fish of Setoumi

ご飯・味噌汁・ドリンク付き Served with Rice , Miso soup , and Drink

¥1,800

オリーブ豚のスペアリブ仕立て 自家製パン・スープ・ドリンク付き

Boneless Olive Pork – Spare Rib Style Served with Homemade bread, and Soup

¥1,800

讃岐オリーブ牛カレー スープ・サラダ・ドリンク付き

Sanuki Olive beef curry Served with Soup, Sald, and Drink

¥ 1.800

KID'S MENU



お子様プレート Kid's plate ¥ 1,200

お子様カレープレート ¥1,000 Kid's curry plate





LUNCH COURSE

OPENING HOURS

11:30 A M - 02:00 P M (L.O.01:30 P M)

01 ≥

LIGHT COURSE





Hors d'œuvre

季節の菜園風サラダ

Soupe

季節のスープ

Main Dish

旬のお魚料理 または 本日のお肉料理 Seasonal Fish Dish or Today's Meat Dish

讃岐オリーブ牛サーロインのグリルに変更の場合 + ¥ 2,000 Changed the main dish to grilled Sanuki olive beef sirloin +¥2,000

Pain

夕陽ヶ丘ベーカリー自家製パン

Dessert

本日のデザート

Café ou thé

コーヒーまたは紅茶

¥3,800



LUNCH COURSE

OPENING HOURS

11:30 A M - 02:00 P M (L.O.01:30 P M)

02 ≋

FULL COURSE





Hors d'œuvre

季節の菜園風サラダ

Soupe

季節のスープ

Poisson

旬のお魚料理

Viande

本日のお肉料理

讃岐オリーブ牛サーロインのグリルに変更の場合 + ¥2,000

Changed the main dish to grilled Sanuki olive beef sirloin +¥2,000

Pair

夕陽ヶ丘ベーカリー自家製パン

Dessert

本日のデザート

Café ou thé

コーヒーまたは紅茶

¥4,800