LUNCH MENU time 11:30 - 15:00 L.O

※金額は全て税込みです。

一汁三菜ランチ 730

佐賀の野菜をたくさん使い健康に気をつかったおすすめランチ。

唐揚げランチ 800

唐揚げは定番からオリジナルと日によって味を変えてます。

ご飯の大盛り、おかわり一杯無料でできます。

お米のはなし

こねくり家のお米は、程よい甘みと粘りを持つ白石育ちの特別栽培米の「夢しずく」に食物繊維、ミネラルが豊富な「古代米」を混ぜて提供しております。佐賀の土で無農薬・無化学肥料ですくすく元気に育った白・赤・黒・緑の四色のお米をお楽しみください。

特別栽培米　認 -15 佐 -0020

キッシュランチ 700

色々な具材を卵と一緒にタルト生地で焼き上げたサクサクキッシュです。
ドリンクは下記のセットドリンクよりお選びください。

ホットサンドセット 680

天然酵母で作られたおいしいパンに気まぐれで具材を挟み焼いています。
ドリンクは下記のセットドリンクよりお選びください。

カレーセット 680

たくさんの野菜から旨味と甘味を出し、お子様にも食べやすいカレーです。
ご飯の大盛りできます。

Set drink ALL ¥100

- アップルジュース
- オレンジジュース
- カルピス
- ジンジャエール
- コーヒー
- 嬉野紅茶

Set dessert ALL ¥200

内容は、店内の黒板をご覧になるかスタッフへおたずねください。

Side menu

フライドポテト	250	ご飯	150
ミニカレー	350	ミニサラダ	150
ホットサンド	400	バケット	150
唐揚げ	450		

LUNCH TIME
11:30 ~ 15:00

CAFE MENU time 11:00-21:00L.O

（日・祝は18:00L.O）

※金額は全て税込みです。

Coffee

牛乳と豆乳は変更できます

こねくり家のコーヒー豆は、エチオピアのイルガチェッフェ村にて
オーガニックで育てられた最高級モカを使用しています。
花のようなモカの香りとダークチョコレートの風味を楽しめます。

エスプレッソ（Hot のみ）※量は約 60cc です	350
アメリカーノ（おかわり ¥200）	400
カフェラテ	450
カプチーノ（Hot のみ）	450
ウィンナーコーヒー（Hot のみ）	500
カフェモカ	550
キャラメルマキアート	550
フレーバーラテ（ナッツ・バニラ・チョコベリー）	550
コーヒーフロート	550

Tea

	Pot（1.8 杯分）	Cup（1 杯分）
嬉野紅茶（佐賀） 滋納（じな） 主に味わい・旨みを楽しむ紅茶	Pot 400	Cup 300
杵築紅茶（大分） 清廉（せいれん） 爽やかな香りを追求した紅茶	Pot 450	Cup 350
伊勢紅茶（三重） 望蘭（ぼうらん） 海外の紅茶のように濃い紅茶	Pot 500	Cup 400
嬉野アールグレイ 嬉野紅茶にアールグレイの香りを足した優しい味	Pot 450	Cup 350

こねくり家の紅茶は、国産和紅茶を使用しています。
3つの茶葉の種類（滋納・清廉・望蘭）を季節や出来により、
紅茶屋さんと厳選の上提供しておりますので、内容が変更に
なることもございます。

Other

牛乳と豆乳は変更できます

ミルクココア	500
キャラメルスチーマー	500
緑茶ラテ	550
黒蜜きなこラテ	500
黒ごま豆乳ラテ	500

Soft drink

アップルジュース	300
オレンジジュース	300
カルピス	300
ジンジャエール	350

Alchol

ノンアルコールビール（SUNTORY ALL FREE）	450
ハートランド（中瓶）	600
ギネス（中瓶）	700

Sake 佐賀の日本酒

天吹 超辛口 特別純米 穏やかな香りで、するりと口の中を通り抜け ズバッとくる爽快な旨み	400
岩の蔵 純米吟醸 爽やかな果実香とサラリとした旨味	450
万齢 純米吟醸 ふわりとした吟醸香とふっくらとした口当たりの旨口	500

Sho-chu

（お湯割り、水割り、ロック）

芋　吉助（黒）	550
麦　のんのこ	550
米　がばい	550
菱　菱娘	550

ALL TIME
11:00 ~ 21:00

CAFE MENU time 11:00-21:00L.O

（日・祝は18:00L.O）

※金額は全て税込みです。

Season menu 季節のメニュー

和栗のカフェラテ 550

かぼちゃのカフェラテ 550

かぼちゃの
ウィンナーコーヒー 500

ジンジャーアップル 500

ジンジャーラテ 500

※ホットかアイスより選べます

自家製チャイラテ 500

5種のスパイスに自家製シロップで作る温まるドリンク

Dessert

本日のデザート 450

毎日、2種類ご用意しております。
店内の黒板またはスタッフへ

気まぐれパフェ 650

その名の通りスタッフの気まぐれで作るパフェです。
内容はスタッフへ

アフォガート 450

冷たく甘いバニラに熱くてほろ苦いエスプレッソをかけるイタリアのカフェデザート。

豆腐白玉の
みたらし団子 400

ふわふわもっちりの豆腐白玉だんごと自家製みたらしです。

ミニパフェ 350

ちょっとだけ食べたい時にどうぞ
（チョコ・キャラメル・ベリー）

Dessert set

お好みのデザートとお好みのドリンクを
セットで￥150引き

ALL TIME
11:00 ~ 21:00

NIGHT MENU

time 18:00-21:00L.O
（日・祝はお休みです）

※金額は全て税込みです。

Dinner

唐揚げ定食	800
カレーセット	680

Hot sandwich

フライドポテトは
ミニサラダに変更もできます。

ツナマヨとコーンとチーズ	500
スモークサーモンとバジルとチーズ	600
生ハムとタマゴサラダ	600

Other

ホットドッグ	400
２種のチーズとはちみつのトースト （クリームチーズとブルーチーズ使用）	600

Otsumami

フライドポテト	350
ソーセージグリル	400
きまぐれ唐揚げ（3～4ケ）	400
ミックスナッツ	250
冷奴	200
佐賀のり（塩&味付け）	200
枝豆	200
ミニサラダ	150

Cafe-alchol

＊お酒です。

HOT

アイリッシュコーヒー（ウィスキー）	550
カフェ・カカオ（カカオリキュール）	550
カフェ・アランジェ（コアントロー）	550
ベイリーズラテ（ベイリーズ・ミルク）	600
カフェ・ラテ（ブランデー・ミルク）	600

ICE

ショコアテペック（ブランデー・チョコ・ホイップ）	600
カフェ・アカプルコ（ラム・レモン）	550

NIGHT TIME
18:00 ~ 21:00