

CAFE&DINING **EAST**

*Menu*



*Please have a good time*



11:00~  
14:00 (L.O)

野菜たっぷり  
ベジタブルピザサンド

VEGETABLE PIZZA SANDWICH

¥900 (税込 ¥990)

お替り自由のドリンクコーナー付き

低温調理で仕上げた  
やわらかチキンピザサンド

CHICKEN PIZZA SANDWICH

¥1,200 (税込 ¥1,320)

お替り自由のドリンクコーナー付き

カリッ

PIZZA SANDWICH

もちもち



お替り自由の  
ドリンクコーナー付  
ごゆっくりお楽しみください♪



もちろん  
ショーケースのケーキも  
ご注文いただけます♪



11:00 ~  
14:00 (L.O)

デザートにケーキも  
お考えの方はこちらが  
おすすめです

## ハーフサイズピザ ⊕ ハーフサイズスープ

どちらかお選びください

- 野菜たっぷり  
ベジタブルピザサンド
- 自家製生ハムのピザ

• 本日のスープ (ハーフサイズ)

+ ¥220 本日のスープレギュラーサイズ

+ ¥330 クラムチャウダー  
レギュラーサイズ

**¥1,000** (税込 ¥1,100)

お替り自由のドリンクコーナー付き

※写真はイメージです。  
自家製生ハムのピザを選んだ場合です。  
スープの内容は日替わりになります。

# HALF SIZE SET

ハーフサイズセット



お替り自由の  
ドリンクコーナー付  
ごゆっくりお楽しみください♪



もちろん  
ショーケースのケーキも  
ご注文いただけます♪

11:00~  
14:00 (L.O)



生ハムは本場スペインで日本という鯉節のようにとても身近な食材です。そのままでも味わい深く、調味料としても優秀。「作る」という言葉では表せない、発酵、熟成という時間の経過で仕上がっています。厳選された庄内SPF豚肉を丁寧に仕込みじっくりと乳酸菌発酵。基準に基づき厳しく品質管理されて育った肉質は、保水性が高くジュシーで、きめ細かくやわらかな触感が特長。豚肉特有の臭みありません。また、味を最大限に引き出すための塩は、天然のミネラルをたっぷり含んだこだわりの塩を使用。山形の自然が生んだ豚肉と塩を使ったハモン、自家製生ハム「ハモンマツガオカ」です。



**SOUP** スープ

**自家製生ハム** **HAMON**  
**MATSUGAOKA**

・ クラムチャウダー

レギュラーサイズ ¥600 (税込¥660)

・ 本日のスープ (内容は日替わりになります)

レギュラーサイズ ¥500 (税込¥550)

ハーフサイズ ¥300 (税込¥330)



生ハム  
テイクアウト  
できます

※テイクアウト対象は2名・4名盛りです。  
※テイクアウト時消費税8%になります。

**自家製生ハム**  
**ハモンマツガオカ**

1名盛り ¥600 (税込¥660)

2名盛り ¥1,200 (税込¥1,320)

4名盛り ¥2,400 (税込¥2,640)