

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 むちむち



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



※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。

## 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

# 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  
日本でいう鰯節のように  
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りがついています。

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  
ジューシーで、きめ細やかく  
やわらかな触感が特長。  
豚肉特有の臭みもありません。

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

### ・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)

## 自家製生ハム HAMON MATSUGAOKA



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)