



1. ふわとろたまごの牛焼肉丼セット

スープ、採れたて野菜サラダ、
本日のデリカ2種付

1,800円(税込1,980円)

単品 1,000円(税込1,100円)

自家製ダレでじっくり漬け込んだ国産牛の焼肉。ふわとろたまごには、小矢部市の仁光園の卵を使用し、生クリームを加えてなめらかな仕上がりに。さっぱりピリ辛ナムルがアクセントの、お肉と野菜をバランスよくとれるセットです。



2. クアトロフォルマッジのピザセット

スープ、採れたて野菜サラダ、
本日のデリカ2種付

1,500円(税込1,650円)

単品 800円(税込880円)

素材・配合にこだわった、小麦のうま味や風味が自慢の自家製ピザ。富山県産玉ネギのピューレと、モッツアレラ・ゴーダ・カマンベール・ゴルゴンゾーラの4種のチーズをたっぷりのせて焼き上げました。はちみつをかけて、チーズの塩味とはちみつの甘味の絶妙なバランスをお楽しみください。



3. 氷見うどんのカルボナーラセット

採れたて野菜サラダ、本日のデリカ2種付

1,500円(税込1,650円)

単品 800円(税込880円)

手延べ製法による強いコシとつるつとしたのど越しの富山名物・氷見うどんを使用し、小矢部市の仁光園の新鮮な卵と砺波の牛乳で作ったカルボナーラ。卵のコクと風味豊かな味わいの濃厚カルボナーラソースと滑らかな舌触りのうどんが相性バッチリです。



職人のおすすめ

能作職人もまかないで
食べているカレーが
味わえる



4. 職人さんのまかない牛スジカレーセット

スープ、採れたて野菜サラダ、
本日のデリカ2種付

1,500円(税込1,650円)

単品 800円(税込880円)

じっくり時間をかけて煮込んだ牛スジを、12種のスパイスをブレンドして作った自慢の本格カレーでさらに煮込んだ、旨み広がるカレーです。富山県産コシヒカリ使用。



焼きたてベーグル

錫の“曲がるKAGO”
で提供!



5. いろいろベーグルセット

スープ、採れたて野菜サラダ、
本日のデリカ2種付

1,500円(税込1,650円)

富山県産米粉を使用したふわもち食感の焼きたてベーグル。4種類以上のカットしたベーグル8ヶを盛り合わせた食べごたえ十分なセットです。

※日によってベーグルの種類は異なります。

日替わりスープ

400円(税込440円)

採れたて野菜サラダとデリカ2種

1,000円(税込1,100円)



お子様ベーグルセット

700円(税込770円)

色んな味が楽しめる数種類のベーグルと日替わりスープのセット。

※おもちゃの内容は期間で変わります。
小学生以下のお子様限定

セットメニューご注文のお客様

黄金プリン&ドリンクセット

+500円(税込550円)

ドリンクセット

+300円(税込330円)

ドリンクを
お選びください

コーヒー (ホットorアイス)
紅茶 (ホットorアイス)
メロンソーダ

ジンジャーエール
オレンジジュース
リンゴジュース
ウーロン茶