

INAKA CAFE ORCHARD
LUNCH COURSE
ランチのコースメニュー

¥2,700

(※5名様以上はお取り分けになります。)

スープ・前菜
ピッツァ・パスタ・グリル (仕入れにより変わります)
ドルチェ・コーヒー

※法事・祝い事 (金額応相談・～ ¥5,000 まで)

木曜定休

(月に1度、水・木の2連休あります)

Lunch 11:30～15:00 (L.O 14:30)

Dinner 17:30～22:00 (L.O 21:30)

ASSOCIAZIONE
PIZZAIUOLI



NAPOLETANI

[Lunch コース要予約]

Tel:055-280-5501

PASTA

DAL CUORE
カンパーニュ州グラニャーノ産

SOURCE
(POMODORRO)



PIZZA

CAPUTO
カンパーニュ州
カプート社



《PASTA SOURCE》
CAMPO GRANDE
プーリア州

PIZZERIA TIPO
SACCO ROSSO TIPO

《PIZZA SOURCE》
IN CAMPO
カンパーニュ州



SALT

シチリア島トラパーニの海塩

VEGETABLES

毎朝市場より
新鮮野菜を



「輸入牛」

・オーストラリア
・ニュージーランド等

MEAT

AUSTRALIA



NEW ZEALAND

「国内産」・甲州地鶏
・クリスタルポーク等
(国内産)

ORCHARD

こだわりの使用食材

INAKA CAFE ORCHARD
LUNCH COURSE
ランチのコースメニュー

¥2,700

(※5名様以上はお取り分けになります。)

スープ・前菜
ピッツァ・パスタ・グリル (仕入れにより変わります)
ドルチェ・コーヒー

※法事・祝い事 (金額応相談・～ ¥5,000 まで)

木曜定休

(月に1度、水・木の2連休あります)

Lunch 11:30～15:00 (L.O 14:30)

Dinner 17:30～22:00 (L.O 21:30)

ASSOCIAZIONE
PIZZAIUOLI



NAPOLETANI

[Lunch コース要予約]

Tel:055-280-5501

PASTA

DAL CUORE
カンパーニュ州グラニャーノ産

SOURCE
(POMODORRO)



PIZZA

CAPUTO
カンパーニュ州
カプート社



《PASTA SOURCE》
CAMPO GRANDE
プーリア州

PIZZERIA TIPO
SACCO ROSSO TIPO

《PIZZA SOURCE》
IN CAMPO
カンパーニュ州



SALT

シチリア島トラパーニの海塩

VEGETABLES

毎朝市場より
新鮮野菜を



「輸入牛」

・オーストラリア
・ニュージーランド等

MEAT

AUSTRALIA



NEW ZEALAND

「国内産」・甲州地鶏
・クリスタルポーク等
(国内産)

ORCHARD

こだわりの使用食材

A ¥1250

サラダ [Insalata]
メイン料理 [Pizza/Pasta/Grill より一品]
お飲物 [Drink より一品]

Select
LUNCH
A or B

ランチは全てセットサービスとなります。
サラダ付き (A) or 前菜あり (B) を選び
メイン料理 (ピザ・パスタ・グリル) とドリンクを
下記メニューよりお選びください。

B ¥1750

前菜 [Antipasto] スープ付き
メイン料理 [Pizza/Pasta/Grill より一品]
お飲物 [Drink より一品]



水牛モッツアレラ (+400にて変更可) 焼製モッツアレラ (+100にて変更可)

トマトベース [ROSSO]

マルゲリータ

[トマト・モッツアレラ・バジル]

マリナーラ コンパンチェッタ
[ニンニク・バジル・オレガノ・パンチェッタ]

チチニエッリ

[しらす・オレガノ・バジル・ニンニク]

オルトラーナ

[モッツアレラ・バジル・色んな野菜]

ディアボラ

[モッツアレラ・黒胡椒・辛肉サラミ・バジル]

モッツアレラベース [BIANCA]

クアトロフォルマッジ

[リコッタ・モッツアレラ・ゴルゴンゾーラ・ゴーダ]

マイルス

[モルタデッラハム・コーン・生クリーム・モッツアレラ]

フィレット

[モッツアレラ・バジル・ミニトマト]

ピスマルク

[モルタデッラハム・卵・モッツアレラ]



ベーコンととろ〜リモッツアレラ
[ベーコン・モッツアレラ・トマトソース]

アラビアータ

揚げ茄子とリコッタチーズ
[茄子・ベーコン・リコッタチーズ・トマトソース]

ボンゴレビアンコ

[活きアサリ]

カルボナーラ

[ブアンチャーレ・グラナ・卵・黒胡椒]

和牛のラグーソース

[ミートソース]

パスタ大盛 + ¥200



ハンバーグ
[下記の4種類よりお選び下さい]

- ・和風
- ・イタリアン
- ・オニオンバター
- ・禁断のカレーソース

ライス大盛 + ¥200

DRINK

セットのお飲物

コーヒー (HOT or ICE)

紅茶 (HOT or ICE)

ルイボスティ

ウーロン茶

コーラ

ジンジャーエール

カルピス

カルピスソーダ

メロンソーダ

オレンジジュース

グレープフルーツジュース

おかわり All ¥300

Dolce

デザート

ガトーショコラ ¥450

チーズケーキ ¥450

シフォンケーキ ¥400

ティラミス ¥500

パンナコッタ ¥450

ミニソフトクリーム ¥200

☆ワッフルソフト ¥350

(ソースを以下よりお選び下さい)

・キャラメル ・チョコ

・イチゴ ・ハチミツ

A la Carte

一品料理

ポテトオニオンフライ

生ハムとピクルス

ソーセージ盛り合わせ

シーザーサラダ

All ¥900

ORCHARD

Lunch 11:30~15:00(L.O 14:30)

Dinner 17:30~22:00(L.O 21:30)

Lunch・Dinner コース要予約

Tel: 055-280-5501

木曜定休(月に1度、水・木の2連休あります)

Alcohol

アルコール

生ビール ¥600

ノンアルコールビール ¥450

ワイン 赤・白 ¥500

ハイボール ¥500

PASTA

DAL CUORE

カンバーニュ州
グラニャーノ産

PIZZA

CAPUTO

カンバーニュ州カブート社
PIZZERIA TIPO
SACCO ROSSO TIPO

SOURCE
(POMODORRO)

PASTA SOURCE
CAMPO GRANDE
プーリア州
Il mulino di Napoli

PIZZA SOURCE
IN CAMPO
カンバーニュ州

田舎カフェ

orchard

こだわりの仕様食材

MEAT

「国内産」

・甲州地鶏
・クリスタルポーク等(国内産)

「輸入牛」

・オーストラリア
・ニュージーランド等

AUSTRALIA

VEGETABLES

毎朝市場より
新鮮野菜を

SALT

シチリア島
トラバーニの海塩