

PORK



あさのポークのローストと県産野菜  
～パセリバター&オニオンソース～

¥1,400 (税別)

じっくりローストしたあさのポークと旬野菜のプレート。特製ソースが人気です。



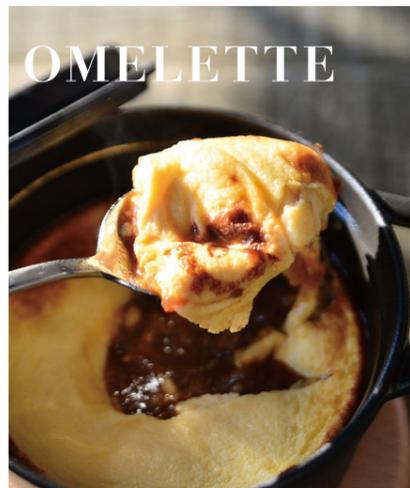
CURRY

やしゅう  
野州いっこく鶏のカレーライス

¥950 (税別)

ココナッツとスパイスをたっぷり使った人気のカレーライス。  
クラシカルなスタイルで。

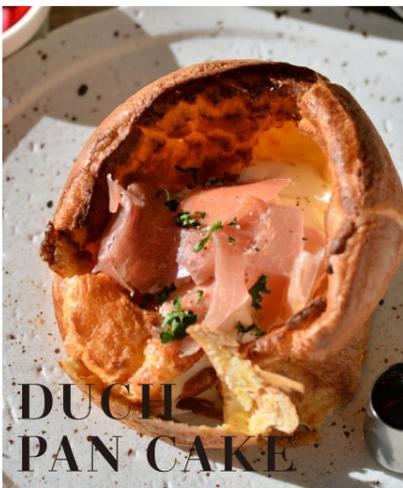
OMELETTE



やしゅう  
野州いっこく鶏の  
スフレカレー・オムライス

¥1,100 (税別)

チーズたっぷりのスフレ生地の中にはココナッツ  
ベースの特製カレー。

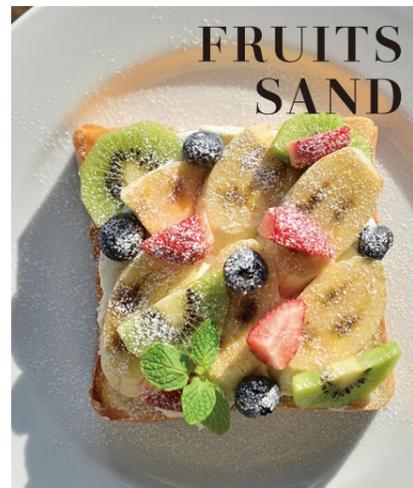


DUCH  
PAN CAKE

ダッチパンケーキ  
メープル&プロシュート

¥800 (税別)

さくっ、ふわっ、もちっの食感豊かなダッチパンケーキ。  
プロシュートとメープルシロップの甘じょっぱい組合せ。



FRUITS  
SAND

ベイクーズ・ブレッド  
BAKER'S BREADの  
フルーツオープンサンド

¥730 (税別)

当店自慢の食パンに、特製あんことたっぷりフルーツ、  
黒田養蜂園さんの蜂蜜を使ったオープンサンド。

Set Menu

スープ・ドリンクセット  
+ ¥300 (税別)

スープ・サラダ・ドリンクセット  
+ ¥400 (税別)

Kids Menu  
Restaurant

ピーマン抜きピザトースト

ドリンク付き ¥600 (税別)

お子様でも食べやすい具材で作った  
特製ピザトーストと、ドリンクのセット。

Set Drink

セットのお飲み物をお選びください

コーヒー (Hot / Iced)

ウーロン茶 (Hot / Iced)

オレンジジュース

コーラ

紅茶 (Hot / Iced)

グレープフルーツジュース

アップルジュース

ジンジャーエール

当店では、栃木県産の食材をできる限り多く使用し、栃木の食材の魅力を皆様にお伝えするようにしております。

1159 Oya-machi Utsunomiya Tochigi  
phone 028.652.5588

http://www.the-sbk.com/  
#standardbakers

2019 SPRING GRAND MENU

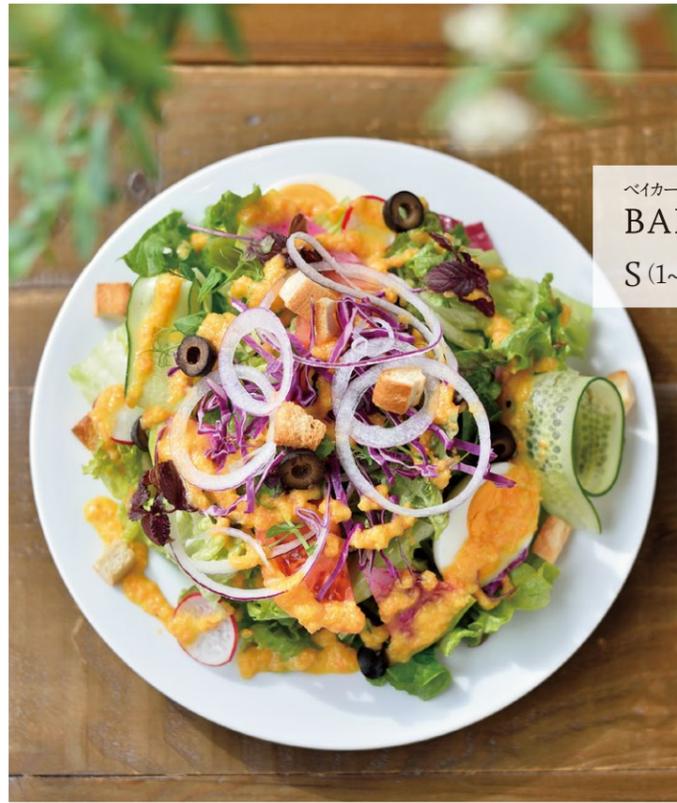


GRAND  
MENU

We're "The Standard Bakers". We use fresh ingredients such as  
milk, vegetables, fruits, meats, and fishes produced in TOCHIGI  
as much as possible.  
And we hope to introduce attraction of TOCHIGI to you.

THE  
STANDARD  
BAKERS  
Bakery & Restaurant

TAKE FREE



## SALAD

ベイクーズ・ガーデン・サラダ・プレート  
BAKER'S GARDEN SALAD PLATE

S (1~2人分) ¥750 (税別) / L (3~4人分) ¥1,100 (税別)

新鮮な地場野菜をたっぷり使った栃木を味わうサラダプレート。  
特製ドレッシングが自慢です。

スープ・ドリンクセット + ¥300 (税別)



## A LA CARTE

前菜



あさのポークの  
パテ・ド・カンパーニュ  
¥730 (税別)

あさのポークの肩ロースと  
鶏白レバーの特製パテ。



ヤシオマスと県産野菜の  
カルパッチョ  
¥700 (税別)

ヤシオマスのマリネと地場野菜、  
オニオンソースでカルパッチョに。



鴨の燻製・プロシュート・  
ルッコラ  
¥600 (税別)

鴨の燻製とプロシュートの  
盛り合わせ。ワインがすすみます。



ヤシオマスとじゃがいもの  
マカロニグラタン  
¥500 (税別)

ヤシオマスのシンプルなグラタン。  
火を入れるとふっくらとした食感に。



那須ローマイヤ製  
バジルフランクとフライドポテト  
¥600 (税別)

ハーブが香る肉汁たっぷりの  
バジルフランクがポテトに合います。

焼きたてパンの盛合せ  
¥300 (税別)

当店ベーカリーの焼き立てパンを盛り合わせました。

ロレンツォNo.5 (EXV.オリーブオイル)  
¥100 (税別)

まろやかなエキストラヴァージンオリーブオイル。パンとの相性は最高。

当店で、栃木県産の食材をできる限り多く使用し、栃木の食材の魅力を皆様にお伝えするようにしております。



ベイクーズ  
BAKER'Sバーガー  
¥1,400 (税別)

野菜をたっぷり使ったオーソドックスな  
ハンバーガーです。



パテ・ド・カンパーニュのタルティーヌ&  
鴨とうずらのクロックマダム  
¥980 (税別)

お食事にも、おつまみにもなるタルティーヌ。  
ぜひワインとご一緒に。

## SET MENU

Set お食事とご一緒にお得なセットを	スープ・ドリンクセット + ¥300 (税別)	スープ・サラダ・ドリンクセット + ¥400 (税別)		
	Set Drink セットのお飲み物をお選びください	コーヒー (Hot / Iced) 紅茶 (Hot / Iced)	ウーロン茶 (Hot / Iced) グレープフルーツジュース	オレンジジュース アップルジュース

## DESSERT

デザート

本日のアイス こだわりのアイスクリームを日替わりで。	¥350 (税別)	シフォンケーキ ふわっと軽いシフォンケーキで、お食事の後でもベロリと召し上がれます。	¥400 (税別)
クリームブリュレと季節のフルーツ 御養卵の美味しさをストレートに味わえる濃厚ブリュレ。	¥400 (税別)		

※食品アレルギーのある方はスタッフまでお声がけください。