

Side Menu サイドメニュー

ランチメニューをご注文のお客様のみ、
追加料金でお付けいただけるサイドメニューです。



ベーカーズ
BAKER'S パンケーキ
¥1,210 (税込)
キタノカオリ使用。小麦の豊潤な香りと
旨味が楽しめる、バターミルクパンケーキ。



ホームメイド
HOME MADEグラノーラと
フルーツBOWL
¥1,100 (税込)
玄米粉で作るグルテンフリーのヘルシーグラ
ノーラ。新鮮なフルーツとヨーグルトを添えて。

Drink Menu ドリンクメニュー

COFFEE	大谷ブレンドコーヒー	¥495 (税込)	カフェラテ	¥550 (税込)
	island stone coffee roasters焙煎のオリジナルブレンド。 ウォッシュド処理による綺麗な味わいと柔らかい苦味、 後味に残るチョコレート感が特徴。		island stone coffee roasters焙煎豆使用。	
	エスプレッソ シングル	¥418 (税込)	カプチーノ	¥550 (税込)
	エスプレッソ ダブル	¥528 (税込)	island stone coffee roasters焙煎豆使用。	
	水出しアイスコーヒー	¥495 (税込)	アイスカフェラテ	¥528 (税込)
	24時間丁寧に抽出した、すっきりとした後味。			
TEA	紅茶 デインブラ	¥550 (税込)	アイスティー	¥495 (税込)
SOFT DRINK	アップルジュース	¥440 (税込)	コカ・コーラ	¥440 (税込)
	オレンジジュース	¥440 (税込)	ジンジャーエール	¥440 (税込)
	グレープフルーツジュース	¥440 (税込)	ウーロン茶 (Hot / Iced)	¥440 (税込)

2023
WINTER

LUNCH MENU

am 11:00 - pm 16:00 L.O.



THE
STANDARD
BAKERS
Bakery & Restaurant

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.

LUNCH MENU

am 11:00 - pm16:00 L.O.

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。 ※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。



鶏モモ肉の低温長時間ロースト
季節野菜のクリームソース

焼きたてパンつき 単品 ¥1,760 (税込)

12時間丁寧にローストした柔らかな骨付き鶏モモ肉に季節野菜のクリームを添えて。セットメニューと一緒にどうぞ。



自家製サルシッチャと緑野菜の
オレキエッテ

単品 ¥1,320 (税込) 焼きたてパンつき

自家製のジューシーなサルシッチャと、手打ちパスタのオレキエッテに、旬の新鮮な緑野菜を加えました。

和豚もち豚のボルケッタ
キノコポルドレーズ添え

単品 ¥1,760 (税込) 焼きたてパンつき

もち豚の肩ロース肉でセージやローズマリーなどのハーブを巻き上げ、低温でローストしたジューシーなボルケッタ。セットメニューと一緒にどうぞ。



季節のニョッキ
牡蠣・生海苔・百合根

焼きたてパンつき 単品 ¥1,320 (税込)

じゃがいもを使用した海の香りのニョッキ。百合根の食感もほどよいアクセント。

Set Menu セットメニュー

お食事と一緒に、お得なランチセットをご用意しました。

APPETIZERS & DRINK SET

前菜3種盛り合わせ・ドリンクセット

+ ¥440 (税込)

APPETIZERS & DRINK & DESSERT SET

前菜3種盛り合わせ・ドリンク・デザートセット

+ ¥660 (税込)



Daily Lunch Plate 日替わりメニュー

本日のランチメニュー ——— Ask 　　とっておきのランチメニューを日替わりで。詳細はスタッフまでお尋ねください。

Lunch Drink セットメニューをご注文の方は好きなドリンクをお選びください

コーヒー(Hot / Iced)

ウーロン茶(Hot / Iced)

グレープフルーツジュース

コーラ

紅茶(Hot / Iced)

オレンジジュース

アップルジュース

ジンジャーエール