

THE STANDARD BAKERS

Bakery & Restaurant

GRAND MENU

SIDE DISHES



ロメインレタス
シーザーサラダ (2~3名様分)
¥1,210 (税込)

新鮮なロメインレタスを引き立てるのはグラナパズと
御養卵をたっぷり使った濃厚な自家製シーザーサラダドレッシング。
是非ご賞味ください。

ごちそうサラダ (2~3名様分)

¥1,320 (税込)

霧降高原牛のロースビーフや御養卵、スモークサーモン、そしてたっぷりの県産野菜を使用。
是非皆さんでシェアしてお召し上がりください。



マグロ&アボカドのタルティーヌ
¥880 (税込)

イタリア風の食事パントスカーナにマグロとアボカドを使ってタルティーヌに仕上げました。
御養卵の温泉卵を絡めてお召し上がり下さい。

前菜盛り合わせ (1名様分)

¥550 (税込)

お食事の前にもっと贅沢な盛り合わせはいかがでしょうか。



MAIN DISHES

セットドリンク付き



BAKER'S ナポリタン

¥1,430 (税込) **ドリンク付き**

那須製のバジルランクと大きめカットの野菜を使った
シンプルなナポリタン。シンプルながら深い味わいが自慢です。



ビーフシチュー

¥1,650 (税込) **ドリンク付き**

大きめにカットした食べごたえのある牛肉、ゴロゴロ野菜の
特製ビーフシチュー。熟成デミグラスソースで仕上げました。

いっこく鶏チキングリル
カレー仕立て

¥1,760 (税込) **ドリンク付き**

いっこく鶏のもも肉をじっくりグリルし、カットジュースに仕上げました。
ココナッツを使った特製カレーソースでお召し上がりください。



農家のペペロンチーノ

¥1,540 (税込) **ドリンク付き**

野菜たっぷり、県産野菜をふんだんに使った
ヘルシーなペペロンチーノです。



牛ラグースパゲッティーニ

¥1,650 (税込) **ドリンク付き**

トロトロに煮込んだ牛肉と香味野菜で作ったコクのあるソース。
グラナパダーチーズをたっぷり削って仕上げます。



浅野ポークのステーキ

¥1,760 (税込) **ドリンク付き**

クセがなく、細かい身質の浅野ポークのロース肉を、
しっとり火入れしました。是非ご賞味ください。

霧降高原牛ランプステーキ

¥1,980 (税込) **ドリンク付き**

高品質の霧降高原牛を、絶妙な焼き加減で仕上げます。
クセになる味わいのソースも自慢です。



KIDS MENU

セットドリンク付き

Kidsグラタンチーズトースト

¥550 (税込) **ドリンク付き**



Kidsビーフシチューオムライス

¥770 (税込) **ドリンク付き**



OPTION

焼きたてパンの盛合せ

¥330 (税込)

ライス

¥220 (税込)

本日のポタージュ

¥330 (税込)

本日のランチデザート

¥220 (税込)

SEASONAL DRINK

ホットココア

¥462 (税込)

ビュココアと生クリームを使ったコクのある味わいのココア。

抹茶ラテ

¥462 (税込)

豊かな抹茶の香りが引き立つ、まろやかなミルク感と
ほんのりとした甘さの抹茶ラテ。



当店は、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。