



## Arrabbiata

アラビアータ ¥ 8 0 0 - (税込)

コクのあるトマトソースにナスを加え、唐辛子の刺激を効かせた本格的な辛さのアラビアータです



## Bolognese

ボロネーゼ ¥ 8 0 0 - (税込)

牛肉のうまみを活かし、タマネギ・トマトセロリを加え、じっくり煮込んだコクのあるミートソースで仕上げました



## Shrimp & Spinach Tomato Cream

海老とほうれん草のトマトクリーム

¥ 8 0 0 - (税込)

濃厚なアメリカヌソースに生クリームを使用  
まろやかな味わいにトマトとほうれん草をトッピングいたしました



## Crab Tomato Cream

カニのトマトクリーム

¥ 8 0 0 - (税込)

カニの旨味をベースに、トマトの酸味と生クリーム、たまねぎで仕上げたコク深いトマトクリームソースです



## Vongole Rosso

ボンゴレロツ

¥ 8 0 0 - (税込)

大粒のあさりを使用し、コクのあるトマトソースにガーリック、アンチョビを効かせて仕上げました



# PASTA

パスタ大盛 ¥ 1 1 0 -



## Carbonara

カルボナーラ ¥ 8 0 0 - (税込)

ベーコン・卵黄・乳製品の豊かな味わいを効かせたクリーミーでなめらかなソースをご賞味ください



## Mentaiko cream

明太子クリーム ¥ 8 0 0 - (税込)

旨みとコクのある明太子に、唐辛子をピリッときかせて仕上げたなめらかな明太子クリームソースです



## Vongole Bianco

ボンゴレビアンコ ¥ 8 0 0 - (税込)

大粒のアサリを使いながら、白ワインとガーリックで仕上げたコク旨ソースをぜひご堪能ください



## Genovese

ジェノベーゼ ¥ 8 5 0 - (税込)

バジルペーストをベースにガーリック、アンチョビ、唐辛子を加え生ハムとトマトをトッピングいたしました



# Hamburg steak

ライス大盛 ¥ 110-



## Hamburg Launch Plate

## ハンバーグランチプレート

各種 ¥ 960 ・ (税込)

～ソースを下記よりお選びください～

※写真はトマトソースとなります

### Japanese Style Sauce

#### 和風ソース

ひらたけ、しいたけをプラスした和風テリヤキソース

### Demi-glace Sauce

#### デミグラスソース

マッシュルーム、ひらたけ、バターをプラスしたデミグラスソース

### Tomato Sauce

#### トマトソース

ブラックオリーブ、なす、ズッキーニをプラスしたトマトソース

### Mustard Sauce

#### マスタードソース

ポークウインナー、いんげん、マッシュルームをプラスしたマスタードソース

### Monthly Burg

#### 月替わりソース

月替わりのお味（ソース）で  
ご提供しております。

《 Monthlyメニューをご覧ください 》



# Fridfood Rice bowl & Lunch Plate

ライス大盛 ¥ 1 1 0 -



※写真は、Regular Size となります

Japanese fried chicken Rice bowl

## からあげライスボウル

Regular Size ¥ 8 0 0 - (税込)

Large Size ¥ 8 5 0 - (税込)



Japanese fried chicken Lunch Plate

## からあげランチプレート

¥ 8 5 0 - (税込)

若鶏のもも肉を使用し、鶏肉の弾力感とジューシー感、香ばしさにこだわりました。  
にんにく醤油で味付けた唐揚げは一度食べたらずみつきになること間違いなし！  
是非、ご賞味ください。



# Fridfood Lunch Plate

ライス大盛 ¥ 1 1 0 -



**chicken cutlet Lunch Plate**

## チキンカツランチプレート

¥ 9 0 0 - (税込)

やわらかい若鶏のむね1枚肉を使用し、生パン粉で軽い衣のチキンカツに仕上げました。ボリューム感のあるランチプレートです。



**Cheese minced cutlet Lunch Plate**

## チーズメンチカツランチプレート

¥ 8 8 0 - (税込)

ソフトでジューシーな合挽肉で、なめらかなチーズソースを包みました。かるい食感のパン粉で仕上げたメンチカツを添えたランチプレートです。



# Fridfood Rice bowl

ライス大盛 ¥ 1 1 0 -



## 新潟たれカツ丼

¥ 8 0 0 - (税込)

新潟発祥のご当地グルメ

薄めのトンカツに特製の甘辛醤油ダレで食べるシンプルなソースかつ丼です

一緒にいかがでしょうか♪

Salada

## サラダ (ゴマドレッシング)

¥ 4 0 0 - (税込)





# NOODLE / RICE



Taco Rice

タコライス 

¥ 7 7 0 - (税込 / Tax included)

豚肉・牛肉をチリパウダー・ハラペーニョなど数種類の香辛料と炒めスパイシーに仕上げたタコライスをご賞味ください



Shrimp Piraf

エビピラフ ¥ 7 0 0 - (税込)

プリップリのエビと野菜が入った、彩り鮮やかなピラフです



Spam Rice Ball

スパムおにぎり ¥ 2 5 0 - (税込)

塩味の効いたスパムを焼き上げてラップに包んでご提供。小腹がすいたときにもオススメです！

単品ライス

ございます♪

Regular ¥ 2 6 0 - (税込)

Large ¥ 3 7 0 - (税込)



# CURRY RICE

ライス大盛 ¥ 1 1 0 -

Curry

カレー

各種 ¥ 7 0 0 - (税込)

Chicken cutlet Curry

チキンカツカレー ¥ 9 3 0 - (税込)



～下記より1種類お選びください～

※写真は、北印度風バターチキンカレーとなります

North India Taste Butter Chicken Curry

●北印度風バターチキンカレー

バターの甘い香りとトマトの旨味の効いたスパイス香る北印度風バターチキンカレー

European Taste Beef Curry

●欧風ビーフカレー

フルーティーでライトテイストな欧風カレー。欧風をイメージさせるハーブを効かせています

Hashed beef rice Curry

●ハヤシビーフカレー

デミグラスソースの豊かなコクをベースにマッシュルームブイヨンなどをブレンド

トッピング  
各種あります♪

●からあげ2コ

●ナゲット3コ

●ミニバーグ2コ

●ハッシュドポテト5コ

各種 ¥ 3 6 0 - (税込)



# CURRY RICE

ライス大盛 ¥ 1 1 0 -



★お子様にオススメ★

Apple & Honey Kids Curry

りんごとはちみつのお子さまカレー ¥ 5 5 0 - (税込)

りんごペースト・ハチミツチャツネ・乳製品でまろやかに仕上げたお子様用甘口カレーです

トッピング  
各種あります♪

●からあげ2コ ●ナゲット3コ

●ミニバーグ2コ ●ハッシュドポテト5コ

各種 ¥ 3 6 0 - (税込)



# SOUP / Salad

## スープ各種 ¥ 440 - (税込)

minestrone soup

● ミネストローネスープ

Onion soup

● カボチャスープ

Corn soup

● コーンスープ

Clam Chowder soup

● クラムチャウダースープ



Salad

## サラダ (ゴマドレッシング)

¥ 400 - (税込)





## Chicken Nuggets and Hash Browns

ナゲット&ハッシュドポテト

Regular Size ¥ 6 6 0 - (税込)

Mini Size ¥ 4 4 0 - (税込)

※写真は、Regular Size となります



## Fried Potato

フライドポテト

¥ 3 6 0 - (税込)



## Cajun spice Potato

ケイジャンスパイスポテト

¥ 4 4 0 - (税込)





ラーメン各種 ¥ 660 - (税込)

**Pork Bone Soy Sauce**

● とんこつしょうゆ

豚骨・鶏骨ガラベースに濃口醤油をあわせた、まろやかながら醤油スープの味わいが力強いラーメンです

**Soy Bean Paste**

● みそ

2種類の厳選味噌をブレンドした深みのあるコクが特長のラーメンです



**平日限定**

※スープは温かいです

冷つけそば ¥ 880 - (税込)

粗挽きのそば粉を使用した極太の蕎麦を煮干し、かつお節、さば節を配合した温厚な魚介スープにつけてお召し上がりください

単品ライス Regular ¥ 260 - (税込)

ございます♪ Large ¥ 370 - (税込)



# PIZZA

## Pizza

ピザ 各種 ¥900 - (税込)

### Margherita

● マルゲリータ

### Quattorohormaggi

● クアトロフォルマッジ



※写真はマルゲリータです

小麦、トマト、チーズなどイタリア産原料を使用した本格的なピッツァです。  
天然酵母による24時間以上の低温長時間発酵後、焼成することで、  
もちもちとした生地のお食感と香ばしさを実現しました。



## ミライエパフェ

¥ 4 4 0 - (税込)

コーンフレークに2色のアイス（バニラ・ストロベリー）  
にチョコソースがかかったミニパフェです



## バニラアイspanケーキ

(チョコ/ストロベリー/ブルーベリー/キャラメル)

¥ 4 4 0 - (税込)

ふんわり食感の厚焼きパンケーキにバニラアイス  
をお好みのソースでお召し上がりください

※ソースは1種類お選びいただけます