



MASUDA

Lunch Menu

SOLVIVA BAKERYの自家製パンをお好きなだけお召し上がり下さい & 20種野菜のサラダ、塩麴コンソメスープ付き



プラチナハンバーグ

150g ¥1,800-
250g ¥2,600-



国産黒毛和牛ビーフシチュー

¥2,900-



国産黒毛和牛のカットステーキ(60g)

&
プラチナハンバーグ(100g)

¥2,900-



青じそおろしハンバーグ

150g ¥2,000-
250g ¥2,800-



お月見ハンバーグ

150g ¥2,200-
250g ¥3,000-



茶美豚のトマトシチュー

¥2,000-



高原鶏のボルチーニクリームシチュー

¥2,000-



チーズフォンデュハンバーグ

150g ¥2,400-
250g ¥3,200-



国産黒毛和牛ステーキ(120g)

¥4,200-



美食家サラダ

¥2,000-



もちもちパスタのボロネーゼ

¥1,800-

※20種野菜のサラダは付いておりません。



プラチナハンバーグのキッズプレート

¥1,200-



国産黒毛和牛のキッズカレー

¥900-



ミートソースのキッズパスタ

¥900-

※全てのキッズメニューに
・パンブッフェ
・ドリンク(オレンジorアップル)
付いております。

※20種野菜のサラダ、塩麴コンソメスープは
付いておりません。
※小学生以下のお子様に限ります。

※ +¥300- でライスをご注文頂けます。(おかわり自由です)

- プレミアムランチコース -

+ ¥1,500- で コース仕立てに変更可能です
メインディッシュは上記メニューからお好きなものをお選び下さい

【コース内容】

- ・パンブッフェ
- ・新鮮野菜サラダ
- ・塩麴コンソメスープ
- ・前菜3種盛り合わせ
- ・メインディッシュ
- ・季節のフルーツとミニロールケーキ
- ・食後のコーヒーor紅茶

Drinks

※価格は全て税込表記です。※メニューの内容、価格などは変更となる場合がございます。

Alcohol

本日のおすすめグラスワイン

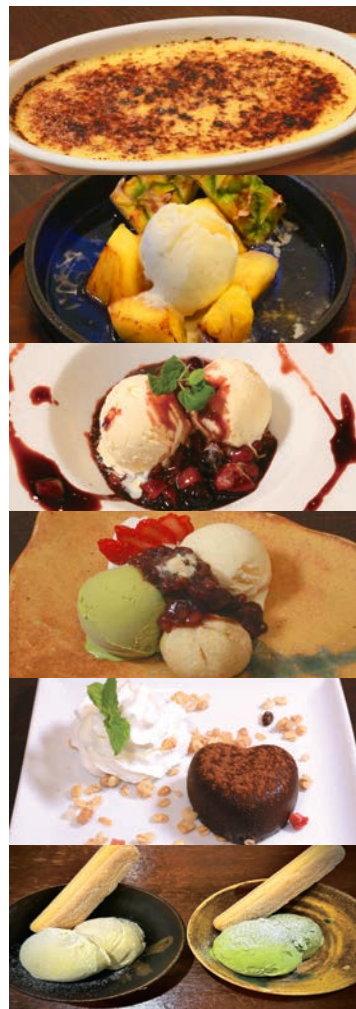
ハウスワイン（赤・白）	¥ 500-
スパークリングワイン（白・ロゼ）	¥ 500-
◆その他ワインリストもございます。 お気軽に申し付けください。	
ハートランド生ビール	¥ 600-
ハートランド生ビール（小）	¥ 500-
ノンアルコールビール（小瓶）	¥ 600-
ホワイトアースハイボール	¥ 500-
レモンサワー	¥ 500-
プレーンサワー	¥ 500-
カルピスサワー	¥ 500-

Soft Drinks

森の有機珈琲（HOT・ICE）	¥ 300-
セイロン紅茶（HOT・ICE）	¥ 300-
100%アップルジュース	¥ 300-
100%オレンジジュース	¥ 300-
黒烏龍茶	¥ 300-
炭酸水	¥ 300-
懐かしのラムネ（ビー玉入り）	¥ 300-
コカコーラ（瓶）	¥ 500-
ジンジャーエール（瓶）	¥ 500-
カルピス（ウォーター・ソーダ）	¥ 500-

Sweets

賞味期限5分!フローズンクリームブリュレ	¥ 800-
生パイナップルの鉄板焼き パニラアイスを添えて	¥ 900-
濃厚パニラアイスの熱々ベリージュビレソース	¥ 600-
自家製あわ餅の宇治金時仕立て	¥ 900-
有機カカオの半熟ガトーショコラ	¥ 800-
濃厚宇治抹茶アイス	¥ 500-
特製ビーンズ入りパニラアイス	¥ 500-



Dinner

Menu

〈前菜とサラダ〉

本日の前菜盛り合わせ (1~2名様サイズ)

¥ 1,200-

人気の前菜や、当日限りの料理など
5品以上盛り込んだお得な一皿。
まずはじめの一品に迷った際はこちらをご注文下さい。



彩り野菜のまろやかピクルス 〜 ジュレ仕立て 〜

季節ごとに旬の野菜を取り入れて仕込みました。
ジュレ状にしたピクルス液も一緒にお召し上がり下さい。

¥ 600-



スペイン産生ハムと季節のフルーツ 〜 オーガニックオリーブオイルの香り 〜

ハモンセラーノ、旬のフルーツ、オリーブオイルで
三位一体となった味をお楽しみいただけます。

¥ 1,800-



美食家サラダ

20種の新鮮野菜、自家製スモークサーモン、国産黒毛和牛のローストビーフ、ハモンセラーノ、フランス産ナチュラルチーズ、赤玉の半熟玉子を盛り込んだサラダです。

¥ 1,800-



20種野菜のガーデンサラダ 〜 自家製ドレッシング 〜

四季折々の野菜をふんだんに散りばめました。
無添加の自家製ドレッシングをたっぷりかけてお召し上がり下さい。

¥ 800-



インカのめざめと国産黒毛和牛のポテトサラダ

幻のジャガ芋「インカのめざめ」を使用し、たっぷりの国産黒毛和牛と自家製マヨネーズで仕上げた贅沢なポテトサラダです。
薄焼きのポケットにつけてお召し上がり下さい。

¥ 800-



あったかいシーザーサラダ

Regular ¥ 1,800- / Small ¥ 900-

希少なロメインレタスを使用し、鉄板で一氣に
蒸し焼きにした当店の名物サラダです。

〈温菜と鉄板焼き〉

殻ごと食べられる海老のアヒージョ (バケット2枚付き)

¥ 900-

海老の殻の旨みと香ばしさも味わっていただきたく、
食べやすいサイズ、下処理にこだわり抜きました。



インカのめざめのポテトフライ 〜 アンチョビバターソース 〜

幻のジャガ芋「インカのめざめ」を使ったほくほくのポテトフライです。アンチョビの旨みと、バターのコクが相まったソースをたっぷりつけてお召し上がり下さい。

Regular ¥ 900-
(15カット)

Small ¥ 500-
(8カット)



自家製バターのガーリックトースト

SOLVIVA BAKERYのバケットをひとくちサイズにカットし、
こだわりの詰まったガーリックバターと合わせました。

¥ 600-



国産黒毛和牛 十六穀米の和風ガーリックライス

Regular ¥ 1,500- / Small ¥ 800-

国産黒毛和牛の甘み、にんにくの香り、塩昆布の旨み、
大葉の爽やかさ、自家製にんにく醤油の香ばしさの
ハーモニーをお楽しみいただけます。

黒枝豆の鉄板焼き 〜 ガーリックバター醤油 〜

自家製だし醤油の香ばしさとガーリックバターのコクで、
枝豆を特別なひと品へと昇華させました。

¥ 500-



茶美豚のフランクソーセージ 〜 自家製の粒マスタードで 〜

ブランド豚「茶美豚」を使った極太のソーセージに、
マスタードシードから作った自家製粒マスタードを添えました。

1本 ¥ 500-
1本 追加 ¥ 300-



Main Dish

※価格は全て税込表記です。※メニュー内容、価格などは変更となる場合がございます。



プラチナハンバーグ

150g ¥1,500- / 250g ¥2,300-

但馬牛と国産もち豚を
最高のバランスで組み合わせ、
肉の甘み、旨みが凝縮されたハンバーグです。

国産黒毛和牛のカットステーキ(60g) & プラチナハンバーグ(110g)

¥ 2,600-

当店イチオシ！プラチナハンバーグと
希少な国産黒毛和牛カットステーキの
至高の一皿。



お月見ハンバーグ

150g ¥1,900- / 250g ¥2,700-



青じそおろしハンバーグ

150g ¥1,700- / 250g ¥2,500-



チーズフォンデュハンバーグ

150g ¥2,100- / 250g ¥2,900-



国産黒毛和牛ステーキ(120g)

¥3,900-

国産黒毛和牛ビーフシチュー

¥2,600-

フレンチ出身のシェフ渾身の一皿！
一昼夜かけて煮込み、仕上げに有機カカオを使用し
コク深いシチューに仕上げました



茶美豚のトマトシチュー

¥1,700-



高原鶏のボルチーニクリームシチュー

¥1,700-



もちもちパスタのボロネーゼ

¥1,500-



特製ハンバーグのキッズプレート

¥1,200-
(ライス or パン)



国産黒毛和牛のキッズカレー

¥900-



ミートソースのキッズパスタ

¥900-

※キッズメニューにはドリンクが付きます。(アップル or オレンジ)
※ご注文は小学生以下のお子様に限ります。

〈お食事〉

ディナーセット

¥ 500-

- ・白米or十六穀米orプチパン
- ・本日のスープ
- ・プチサラダ

ライス (白米or十六穀米)

¥ 300-

SOLVIVA BAKERYのプチパン (3種1個ずつ)

¥ 200-

せんちゅうパル2階のSOLVIVA BAKERYで
当店のためだけに毎朝焼き上げております。

Share Dinner Set 2～3名様にオススメ!

※価格は全て税込表記です。
※メニュー内容、価格などは変更となる場合がございます。

【名物ハンバーグセット】

¥ 8,000-

- ・SOLVIVA BAKERYのパンバスケット(6個)
- ・20種野菜のガーデンサラダ～自家製ドレッシング～
- ・黒枝豆の鉄板焼き～バター醤油～
- ・本日の前菜3種盛り合わせ
- ・茶美豚のフランクソーセージ(1本)
- ・名物プラチナハンバーグ(100g×2個)
～自家製デミソース&黒ポン酢～
- ・国産黒毛和牛のガーリックライス



【ステーキ&ハンバーグセット】

¥ 10,000-

- ・SOLVIVA BAKERYのパンバスケット(6個)
- ・20種野菜のガーデンサラダ～自家製ドレッシング～
- ・黒枝豆の鉄板焼き～バター醤油～
- ・本日の前菜3種盛り合わせ
- ・名物プラチナハンバーグ(100g×2個)
～自家製デミソース&黒ポン酢～
- ・厳選!国産黒毛和牛のカットステーキ(120g)
- ・国産黒毛和牛のガーリックライス

【国産黒毛和牛ステーキセット】

¥ 12,000-

- ・SOLVIVA BAKERYのパンバスケット(6個)
- ・20種野菜のガーデンサラダ～自家製ドレッシング～
- ・黒枝豆の鉄板焼き～バター醤油～
- ・本日の前菜3種盛り合わせ
- ・茶美豚のトマトシチューor高原鶏のボルチーニクリームシチュー
- ・名物プラチナハンバーグ(100g×2個)
～自家製デミソース&黒ポン酢～
- ・国産黒毛和牛ステーキ(120g)
- ・国産黒毛和牛のガーリックライス



Premium Dinner Course

※価格は全て税込表記です。
※メニュー内容、価格などは変更となる場合がございます。

Main Dishに +¥2,500- で
フルコースをお楽しみいただけます。

【コース内容】

乾杯ドリンク (Drinkのページよりお選び下さい)

20種野菜のサラダ

本日の前菜5種盛り合わせ

SOLVIVA BAKERYの焼きたてパン
(おかわりはお申し付け下さい)

塩麴コンソメスープ

メインディッシュ (Main Dishのページよりお選び下さい)

2種のデザートと季節のフルーツ盛り合わせ

コーヒーor紅茶



賞味期限5分！フローズンクレームブリュレ

¥ 800-

お客様の目の前で焼き上げます！
表面のパリパリ食感とブリュレの冷たさの絶妙なバランスはわずか5分です。お早めにお召し上がり下さい。



生パイナップルの鉄板焼き バニラアイスを添えて

¥ 900-

よく熟れたゴールデンパインを使用し、鉄板で焼き上げました。
フランスのオレンジリキュール、グランマルニエでフランベさせていただきます！炎が消えたらお召し上がり下さい。



有機カカオの半熟ガトーショコラ

¥ 800-

Cacao101のハイカカオチョコレートを使用し、
小麦粉は一切使わないグルテンフリーで仕上げました。
濃厚さの中にも、口溶けの良さを追求しました。



自家製あわ餅の宇治金時仕立て

¥ 900-

オーダーをいただいてから仕上げるため、出来立てあったかです！
自慢の抹茶アイスと、特製のビーンズ入りのバニラアイスのコラボレーションをお楽しみ下さい。



濃厚バニラアイスの熱々ベリージュビレソース

¥ 600-

5種のベリーをバルサミコ酢と共に煮詰めて作ったソースをたっぷりかけた究極のひやあつデザート！



濃厚宇治抹茶アイス

¥ 500-

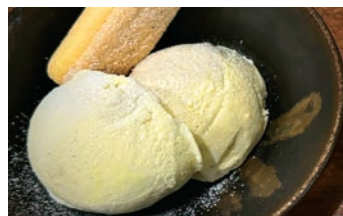
一番摘み、石挽き抹茶を使用したプレミアムアイス。



特製ビーンズ入りバニラアイス

¥ 500-

バニラビーンズたっぷりの濃厚バニラアイス。



Drinks

※価格は全て税込表記です。※メニュー内容、価格などは変更となる場合がございます。

〈ビール〉

- ・樽生ハートランド(ピッチャー) ￥3,000-
- ・樽生ハートランド(中) ￥600-
- ・樽生ハートランド(小) ￥500-
- ・ノンアルコールビール(小瓶) ￥600-

〈ビアカクテル〉

- ・ピコンビール ￥700-
フランス人が大好きなビールの飲み方!
- ・ビターオレンジ ￥500-

〈ウィスキー〉

- ・角 ￥600-
(ソーダ割・ロック・水割り・お湯割り)
- ・ホワイトホースハイボール ￥4,000-
(ピッチャー)
- ・ホワイトホースハイボール ￥500-

〈ソフトドリンク〉

- ・コカコーラ(瓶) ￥500-
- ・ジンジャーエール(瓶) ￥500-
- ・カルピス(ウォーター・ソーダ) ￥500-
- ・懐かしのラムネ(ビー玉入り) ￥300-
- ・100%オレンジジュース ￥300-
- ・100%アップルジュース ￥300-
- ・黒烏龍茶 ￥300-
- ・炭酸水 ￥300-
- ・森の有機珈琲(HOT・ICE) ￥300-
- ・セイロン紅茶(HOT・ICE) ￥300-

〈本日のおすすめグラスワイン〉

- ・本日のワイン(赤・白) ￥500-
- ・スパークリングワイン(白・ロゼ) ￥500-
- ◆その他ワインリストもございます。
お気軽なお申し付けください。

〈ワインカクテル〉

- ・ミモザ ￥500-
- ・キールロワイヤル ￥600-

〈サワー〉

- ・プレーン ￥500-
- ・レモン ￥500-
- ・カルピス ￥500-

〈芋焼酎〉

- (ソーダ割り・ロック・水割り・お湯割り) ￥500-

〈麦焼酎〉

- (ソーダ割り・ロック・水割り・お湯割り) ￥500-

〈梅酒〉

- (ソーダ割り・ロック・水割り・お湯割り) ￥500-

- アルコール含む ￥2,000-
全てのドリンク120分飲み放題

- ソフトドリンク120分飲み放題 ￥1,000-

※別途、飲み放題用メニューがございます。
※グループ全員、同じメニューのご注文をお願い致します。
※90分ラストオーダーのグラス交換制となります。

DRINK MENU

飲み放題

L.O.はお時間の30分前まで。グラス交換制です。

WINE

本日の赤ワイン
本日の白ワイン
スパークリングワイン
ロゼスパークリング



SOUR

プレーンサワー
レモンサワー
カルピスサワー



HIGHBALL

ホワイトホース
ハイボール

甘く華やかな香り、
まろやかでバランスのとれた
スコッチハイボール。



SHOCHU

芋・麦

(ロック・水割・お湯割・ソーダ割)



BEER

ハートランドビール

やわらかな甘さ。素材の味を引き出した
やさしい味わい。おだやかな苦み。
オールモルトビールとは思えない飲みやすさ。



◆ノンアルコール・ビールテイスト飲料
キリン グリーンスフリー
小びん

3種ホップ香る 爽やかな味わい。



PLUM WINE

まっかい梅酒

(ロック・水割・ソーダ割)

杏仁のような甘い香りと、
コクのある豊かな味わい。



SOFT DRINK

オレンジ (100%)

アップル (100%)

烏龍茶

カルピス

炭酸水



MASUDA ハンバーグと自家製パンの店ますだ