KOHARUYA

CAFE SWEETS & DINING

小春や珈琲

C'EST LA VIE, MON CHERIE

コハルヤ おすすめドリンク付モーニングメニュー

MORNING MENU

9:00～11:00

10:30まで
おかわり
1杯無料

当店
イチオシ

フレンチトーストセット

¥880
(税¥968)

フレンチトースト、季節のフルーツ、ジェラート

コハルヤオリジナル「生」食パンを使用したフレンチトースト。
季節のフルーツとジェラート付の贅沢な一品です。

※ご提供にお時間いただきます。ご了承ください。

高級「生」食パン使用メニュー
たっぷりの蜂蜜と、北海道産生クリームを使用した
しっとり甘めの小春やオリジナル「生」食パンです。

デラックスモーニングセット

¥1,100
(税¥1,210)

パン、紅茶パン、サラダ、ヨーグルト、スムージー、コンフィチュール

Aセット　スクランブルエッグとソーセージ
Bセット　目玉焼きとベーコン

コンフィチュール　チーズ / イチジクとくるみ / ブルーベリー

コハルヤの朝の顔、デラックスモーニングとコーヒーでゆったりとした時間をお楽しみください。お好きなコンフィチュールを1つお選びください。

高級「生」食パン使用メニュー

コハルヤ定番モーニングメニュー

ごろごろりんごの紅茶パン

¥780
(税¥858)

ゆで卵・サラダ付

紅茶葉とくるみ、ホワイトチョコのパンにりんごの果肉をたっぷりのせました。パンの甘さとりんごの酸味のバランスが良い一品です。

モーニングガレット

サラダ付

¥980
(税¥1,078)

ブルターニュ地方の郷土料理ガレット。卵、チーズ、ハムのガレットコンプレット。グルテンフリーのそば粉、食塩、フランス産のサンフラワーオイルを使用しています。

クロックムッシュマダム

¥880
(税¥968)

サラダ付

ふわっと、かりっと、とろけるチーズでムッシュ（ベーコン）とマダム（目玉焼き）をドッキングさせたコハルヤオリジナルの一品です。

たまごサラダサンド

¥1,080
(税¥1,188)

カフェの定番人気メニューです。
たっぷりの卵とふわふわの食パンの相性は抜群です！

グッドモーニングセット

¥580
(税¥638)

トースト、季節のジャム、ゆで卵

甘さ控えめのパンを使用したシンプルな
モーニングセットです。香り高い季節のジャムの
美味しさを存分にお楽しみいただける
セットです。

無添加スープと キッシュのセット

¥1,280
(税¥1,408)

スープ、キッシュ、サラダ、パン

スープ

- 奥座敷で生まれた京野菜クラムチャウダー
- 炎のトマトベースのミネストローネ

季節の野菜がたっぷり入った無添加スープとキッシュの
セットです。体の芯まで温まるスープは元気な1日の始まりに
最適な一品です。コハルヤの無添加スープシリーズより
お好きなスープをお選びください。

TOPPING MENU

モーニングメニュー全てにトッピングできます。

+¥110 (税¥121)	ハム 目玉焼き ヨーグルト	スクランブルエッグ 小倉あん
+¥160 (税¥176)	スープ サラダ	追いパン (小春やパン1枚)
+¥220 (税¥242)	ジャンボソーセージ ベーコン	

MORNING SET DRINK

ブレンド珈琲
(HOT/COLD)

カフェオレ
(HOT/COLD)

紅茶 (HOT)
- ダージリン
- アップル
- アールグレイ

アイスティ

ジュース
- みかん
- りんご
- グレープフルーツ

＼10時半まで／
おかわり1杯無料
※注文時と同じものに限る

極とろ

本わらび餅スイーツ

9:00 ～

小春や名物 **極とろ本わらび餅** きな粉 / 抹茶　各種 ¥420（税¥462）

本わらび粉・沖縄波照間産黒糖・北海道産焦がしきな粉を使用した名物極とろ本わらび餅です。

小春や名物

極とろ本わらび餅
きな粉と抹茶の2種盛

黒糖付　¥680（税¥748）

WARABI MOCHI

本わらび餅
きな粉モンブラン

¥630
（税¥693）

アーモンドクラッシュ付

丹波栗と北海道生クリームを練り込んだ芳醇なモンブランと名物本わらび餅を組み合わせた一品です。

本わらび餅
安納芋モンブラン

¥630
（税¥693）

黒ごま入

名物本わらび餅の上に有機JAS認定のオーガニック安納芋を使用したモンブランを合わせました。

本わらび餅とジェラート

¥600（税¥660）

とろける本わらび餅となめらかなジェラートのバランス良い口溶けをお楽しみください。

抹茶　黒糖　ほうじ茶
ミルク　あまおう苺　小豆

わらび餅 ポンチ

¥650（税¥715）

フルーツ、杏仁、わらび餅をバランスよく組み合わせました。さわやかでフレッシュな美味しさをお楽しみください。

とろっとろ、もっちり、つるん！ とした食感
のど越し最高！

わらび餅ラテ

あまおう　黒糖　抹茶　和紅茶　ほうじ茶

各種 ¥650（税¥715）

小春や名物 極とろ本わらび餅を
たっぷり入れたラテです。
作りたてのわらび餅の食感と黒糖の
上品な味わいをご賞味ください。

WARABIMOCHI PUNCH

わらび餅ポンチ

¥650（税¥715）

フルーツ、杏仁、わらび餅をバランスよく組み合わせました。
さわやかでフレッシュな美味しさをお楽しみください。

＼しゃりしゃり×とろとろ／

絶妙な食感のマッチがクセになる！

小春やフラッピー

キャラメル　マンゴー

各種 ¥650（税¥715）

小春や名物 極とろ本わらび餅が入ったフラッペです。
氷のしゃりしゃり食感とわらび餅のとろける食感が
絶妙にマッチした一品です。

ランチメニュー

LUNCH MENU

11:00 ～ 14:00

HAMBURG STEAK
ハンバーグ

ジャンボ有頭エビフライと100％ビーフハンバーグのセット

¥1,480
(税¥1,628)

本日のサラダ、スープ、パン or 十六穀米 付

大きなエビフライと当店自慢の100％ビーフハンバーグのセット。
ハンバーグはお好きなソースでお召し上がりください。

100％ビーフハンバーグ

¥1,280
(税¥1,408)

本日のサラダ、スープ、パン or 十六穀米 付

当店自慢の100％ビーフハンバーグです。しっかりとした肉感をお楽しみいただける満足度の高いメニューです。

山椒香る柔らか牛すじ肉の和風ボロネーゼ

¥1,380
(税¥1,518)

本日のサラダ、スープ付 koharuyaパン＋¥110(税¥121)

八丁味噌をアクセントにし、コクと旨味を引き出しました。
ほんのり香る山椒をお楽しみください。

至福の牛ハラミ膳

¥1,280
(税¥1,408)

赤だし、漬物、季節の付け合わせ、野菜ソテー付
たっぷりの牛ハラミを自家製ソースに漬け込み焼き上げました。

Set Sweets

ミニパフェ いちご / 抹茶 / ほうじ茶	+¥490 (税¥539)	
ジェラート いちご / 抹茶 / ほうじ茶	+¥250 (税¥275)	
わらび餅 抹茶 / きな粉	+¥250 (税¥275)	

昭和レトロぷりん ジェラート付　+¥480(税¥528)

ランチメニュー

LUNCH MENU

11:00 ～ 14:00

SPECIAL スペシャル

デラックスランチ
SPECIAL

コハルヤコンフィ
マスタードソース添え

¥1,850
(税¥2,035)

本日の前菜＋スープ＋パン付

鴨脂でじっくり加熱することで鶏もも肉に風味とコクを加え、柔らかくジューシーに仕上げています。マッシュポテトと季節の野菜ソテーをマスタードソースでご賞味ください。

デラックスランチ
SPECIAL

合鴨ロース
バルサミコソース添え

¥1,580
(税¥1,738)

サラダ＋スープ＋パン付

粗挽き胡椒で味付けした合鴨ロース肉をじっくりと燻製にしました。合鴨肉の旨味としっとりとした食感をお楽しみいただけます。

SOUP & QUICHE スープ & キッシュ

無添加スープとキッシュのセット

本日のサラダ＋パン付　¥1,280(税¥1,408)

季節の野菜がたっぷり入った最強のスープで元気な毎日を。

無添加スープ

- 奥座敷で生まれた京野菜クラムチャウダー
- 炎のトマトベースのミネストローネ

コハルヤセレクトスープ　おすすめ!

- オマールビスク

Set Drink
＋¥220(税¥242)

ブレンド珈琲 (HOT/COLD)

カフェオレ (HOT/COLD)

カフェラテ (HOT) ＋¥110(税¥121)

エスプレッソ (HOT)
＋¥110(税¥121)

アイスティ

紅茶
- ダージリン
- アップル
- アールグレイ

ジュース
- みかん
- りんご
- グレープフルーツ

ランチメニュー

LUNCH MENU

11:00 ～ 14:00

GALETTE

ガレット

全メニュー　本日のサラダ＋スープ付

フランス・ブルターニュ地方の郷土料理をコハルヤで
お楽しみください。コハルヤのガレット生地にはグルテンフリーの
そば粉、食塩、フランス産のサンフラワーオイルを使用しております。

Bretagne

ブルターニュ　¥1,180（税¥1,298）

ハム・卵・チーズのシンプルなコンプレットは
ガレットの定番メニュー。

Bon Marché

ボンマルシェ　¥1,380（税¥1,518）

ナス、ズッキーニ、玉ねぎ、黄ピーマン、赤ピーマンを
トマトでじっくり煮込んだラタトゥイユのガレット。

Orangerie

オランジェリー　¥1,480（税¥1,628）

オレンジバターソースとグリルチキンのガレット。

Vivienne

ヴィヴィエンヌ　¥1,480（税¥1,628）

牛肉とジャガイモがゴロゴロ入った
ビーフシチューのガレット。

ランチメニュー

LUNCH MENU

11:00 ～ 14:00

CURRY カレー

サラダ付　ご飯大盛り ＋¥110（税¥121）

「弧柳（こりゅう）」カレー　¥1,180（税¥1,298）

8年連続ミシュラン三つ星獲得の、日本料理店「弧柳（こりゅう）」のカレーです。どて焼き仕立ての牛すじ、白味噌のカレーと16穀米の相性は抜群です。

植物うまれのキーマカレー　¥1,180（税¥1,298）

植物性の素材のみで作ったヴィーガンカレー。
ヘルシーかつ弾力のある歯ごたえがスパイシーなカレーソースによく合います。

RISOTTO リゾット

サラダ付

ポルチーニ香るクリームリゾット　¥1,380（税¥1,518）

きのこの香りとパルミジャーノのコクが口の中に広がるクリームリゾットです。

トマトクリームリゾット　¥1,280（税¥1,408）

トマトの甘味とチーズのコクが絶妙にマッチしたソースで仕上げています。パプリカ、ナス、ズッキーニをトッピングしました。

小学生以下限定

お子様スマイルプレート　¥580（税¥638）

無添加のカレー、国産鶏肉のハンバーグ、ご飯、サラダ、プリン、ポテト、ジュース（りんご or みかん）

スイーツメニュー

SWEETS MENU

14:00 ～ LAST

CRAPE

Decoration de fruits

デコレーション デフルーツ ¥890 (税¥979)

バナナやキウイの季節の果物をたっぷりのせたフルーツとチョコレートソースの人気のクレープです。

※写真はイメージです。季節のフルーツになります。

Le Tiramisu

ル・ティラミス ¥890 (税¥979)

北海道産マスカルポーネチーズを使用。柔らかくなめらかな口どけをバナナと一緒にお召し上がりください。

Japonais

ジャポネーゼ ¥890 (税¥979)

ふるさと納税の返礼品にも選定された、小春やロールを使用したクレケーキ。北海道小豆、生クリーム、黒蜜をトッピング。抹茶の洗みもアクセントとなった和を楽しめるクレープです。

Suzanne

スザンナ ¥850 (税¥935)

オレンジバターソースに浸したシュゼットです。爽やかな口当たりとバターを存分にお楽しみいただけます。

Quartier latin

カルチェラタン ¥780 (税¥858)

自慢の生地に種子島産サトウキビ糖と北海道産バターを添えたベーシックなクレープ。

Cellule de caramel

キャラメルセェル ¥850 (税¥935)

キャラメリーゼしたバナナとキャラメルクリームを存分に味わえるキャラメル尽くしのクレープ。

Gâteau au fromage

ガトーフロマージュレア ¥890 (税¥979)

瀬戸内産ネーブルの果汁をたっぷりと生地に練り込んだレアチーズケーキのクレープ。ミックスベリーの程よい酸味との相性抜群です。

幸せを引き寄せる フクロウパフェ

¥890 (税¥979)

フクロウもなか、わらび餅、フルーツなど
9種類の材料を贅沢に使用したパフェです。

SET DESSERT

ミニパフェ ¥490(税¥539)

※ドリンク or ランチをご注文のお客様限定

昭和レトロぷりん

¥580 (税¥638)

モンブランクリーム　安納芋クリーム　ジェラート

濃厚な卵の風味を感じられる昔ながらのぷりんとクリームを組み合わせました。モンブラン・安納芋・ジェラートからトッピングを1つお選びください。

日替わり三種のデザート

¥850(税¥935)

季節を感じられる三種の和スイーツをワンプレートでお召し上がりいただけます。デザートの種類についてはスタッフにお尋ねください。

※写真はイメージです。

とろけるフレンチトースト

¥880 (税¥968)

当店イチオシのスイーツです。小春やの高級まろやか生食パンを使用するフレンチトーストは、素材本来の甘さが感じられる一品です。季節のフルーツとジェラートとともにお召し上がりください。

※ご提供にお時間いただきます。ご了承ください。

小春やロール

わらび餅入り

¥400(税¥440)

抹茶スポンジケーキでほうじ茶クリームをたっぷりと包み込んだ上品でやさしい和風ケーキ。ロール真ん中の小春や名物本わらび餅がアクセントです。

ショコラテリーヌ

¥600(税¥660)

2カット 季節のフルーツ付

しっとりと甘く、濃厚なチョコテリーヌ。
季節のフルーツとあわせてお召し上がりください。

ジェラート

¥500(税¥550)　ダブル¥700(税¥770)

抹茶　ほうじ茶　小豆　黒糖　あまおう苺　チョコ　ミルク

グランドメニュー

GRAND MENU

14:00 ～

CURRY カレー

ご飯大盛り ＋¥110(税¥121)

どて焼き仕立て牛すじと白味噌のカレー

¥1,180
(税¥1,298)

8年連続ミシュラン三つ星獲得の日本料理店「瓢柳(こりゅう)」のカレー。
どて焼き仕立ての牛すじと白味噌のカレーを16穀米でお召し上がりください。

植物うまれのキーマカレー

¥1,280
(税¥1,408)

植物性の素材のみで作ったヴィーガンカレー。
ヘルシーかつ弾力のある歯ごたえがスパイシーなカレーソースによく合います。

GALETTE ガレット

ブルターニュ

¥1,180
(税¥1,298)

ハム・卵・チーズのコンプレベーシック。

ボンマルシェ

¥1,380
(税¥1,518)

ラタトゥイユと目玉焼きのガレット。

オランジェリー

¥1,480
(税¥1,628)

オレンジバターソースとグリルチキンのガレット。

ヴィヴィエンヌ

¥1,480
(税¥1,628)

牛肉とジャガイモがゴロゴロ入ったビーフシチューのガレット。

グランドメニュー

GRAND MENU

14:00 ～

SANDWICH サンドウィッチ

フレンチフライ付

BELT サンド

照り焼きチキンサンド

たまごサラダサンド

BELTサンド ¥680（税¥748）

ベーコン・たまご・レタス・トマトのボリュームサンド。

照り焼きチキンサンド ¥780（税¥858）

オリジナルの照り焼きソースとマヨネーズの
グリルチキンサンド。

たまごサラダサンド ¥650（税¥715）

たっぷりの卵とふわふわの食パンの相性抜群！

TOAST トースト

フレンチフライ付

クロックムッシュマダム ¥750（税¥825）

ふわっと、かりっと、とろけるチーズで甘じょっぱい味わいを
お楽しみください。

ミラノ風ピザトースト ¥750（税¥825）

自家製ソースとチーズをたっぷりのせて焼き上げました。

ドリンクメニュー

DRINK MENU

ALCOHOL DRINK

アルコールドリンク

Beer ビール	ハートランド（キリン）	¥650（税¥715）
Wine ワイン	オーガニックシチリア（グラス）赤 or 白	¥480（税¥528）
	今月のハーフボトル 赤 or 白	¥1,380（税¥1,518）
	今月のコハルヤセレクト	
	・フランス（フルボトル）赤 or 白	¥3,000（税¥3,300）
	・イタリア（フルボトル）赤 or 白	¥2,500（税¥2,750）
Cidre シードル	ハードシードル（キリン）	¥480（税¥528）
Non-Alcohol ノンアルコール	ドライゼロ（アサヒ）	¥480（税¥528）

SOFT DRINK

ソフトドリンク

Coffee コーヒー

★印の珈琲メニューにつきましては、
異なる珈琲でも2杯目が定価の半額になります。

★ **小春やブレンド** 各種 ¥520（税¥572） ポット ¥650（税¥715）

深煎り つかさ
備長炭で焙煎したコク深さが特徴

中煎り なごみ
バランスに優れた飲みやすい味わいと香り

浅煎り こはく
軽さと酸味を楽しめるアメリカン

★ **小春やスペシャルブレンド** 各種 ¥600（税¥660） ポット ¥700（税¥770）

深煎り せんり
オーガニック原料豆100%。サンドウィッチと相性が抜群！

エスプレッソ ダブル ¥700（税¥770） ¥500（税¥550）
小春やオリジナルの珈琲の旨味をぎゅっと凝縮した一杯です

★ **デカフェ** ¥650（税¥715）
グァテマラSHB・アティトラン・アアボサ農協・JAS有機認証の豆を使用

カフェラテ ¥600（税¥660）
エスプレッソコーヒーにたっぷりのミルクを加えました

キャラメルマキアート ¥600（税¥660）
小春や自慢のコーヒーがキャラメルの濃く深い甘さを引き立てます

★ **カフェオレ つかさ** (HOT/COLD) ¥600（税¥660）
当店自慢のブレンドをたっぷりのミルクで

★ **黒糖ミルク** (HOT/COLD) ¥600（税¥660）
沖縄産黒糖の優しい甘さを引き出しました

★ **炭火アイス珈琲 つかさ** ¥570（税¥627）
紀州の備長炭で焙煎したコク深さが特徴

★ **水出しアイス珈琲 まろみ** ¥650（税¥715）
ゆっくり時間をかけて抽出したまろやかな味わい

炭火珈琲フロート ¥650（税¥715）
北海道ミルクジェラートをトッピング

小春やフラッピー わらび餅入り ¥650（税¥715）
氷のしゃりしゃり食感とわらび餅のとろける食感が絶妙にマッチした一品

キャラメル　マンゴー

Tea ティー

紅茶 各種 ¥650（税¥715）

アールグレイ　ピーチ
アッサム　朝宮紅茶
ダージリン　アイスティ
カモミール　ロイヤルミルクティ (HOT/COLD)
アップル

朝宮茶 煎茶 (HOT) ¥600（税¥660）

宇治茶 ほうじ茶 (HOT) ¥600（税¥660）

Other その他

ジュース 各種 ¥500（税¥550）

みかん　りんご
グレープフルーツ

ソーダ 各種 ¥650（税¥715）

レモン　ティーソーダ
もも　無農薬 赤しそ

季節のミックスジュース ¥650（税¥715）

わらび餅ラテ 各種 ¥650（税¥715）

あまおう　抹茶　ほうじ茶
黒糖　和紅茶

テイクアウトメニュー

TAKE OUT

～作りたての美味しさをそのままに～

北新地 小春や自慢のスイーツをご自宅でもお楽しみいただけます。

※テイクアウトは
税率8%となります。

名物 極とろ 本わらび餅

焦がしきな粉　パック ¥550（税¥594）　木箱 ¥1,000（税¥1,080）

抹茶　パック ¥550（税¥594）

和ティラミス

1個 ¥450（税¥486）

プディング　ほうじ茶　抹茶　プレーン　キャラメル　いちご

＼ 累計販売個数50万個突破！の大人気商品 ／

フルーツパフェ大福　1個 ¥480（税¥518）

＼大粒小豆とやわらか大福の相性抜群！／

ごろごろ塩大福

2個 ¥350（税¥378）

生ちょこ大福

2個 ¥400（税¥432）

ジェラートアイス

1個 ¥350（税¥378）

抹茶　ほうじ茶　小豆　黒蜜　あまおう苺　チョコ　ミルク

モンブラン

各 ¥430（税¥464）

抹茶　ほうじ茶　プレーン

栗入り ショコラテリーヌ

1本 ¥1,800（税¥1,944）

わらび餅入り 小春やロール

1本 ¥1,200（税¥1,296）