

# 公益大カフェテリアMenu

土日も営業中

【定休日】 祝日 ※祝日が土日の場合営業

ランチタイム 11:00-14:00 カフェタイム 14:00-19:00

ラストオーダー 18:30

## ●●●●●●●●●● ランチタイム Menu ●●●●●●●●●● 11:00-14:00

～ 無添加、化学調味料不使用で、地元・国産食材にこだわります ～

メニュー	公益大生	一般	ポイント
定食	350	600	【食数限定】 内容はボードをご覧ください。ごはんサイズはMです ☺
副菜A		30	【食数限定】納豆、漬物、杏仁豆腐 など
副菜B		80	
副菜C		150	
ごはんS		80	お米はすべて、 公益大近くでとれた庄内産つや姫です。
ごはんM		100	
ごはんL		130	
単品味噌汁		50	お味噌汁も一緒にどうぞ。無添加です。
カレーライス	350	500	ときどき、具材が変わります。お楽しみに～♪
かつカレー	500	650	【食数限定】揚げたてさくさくの平牧三元豚ももかつが、とびきりジューシー ☺
丼もの	350	550	【食数限定】 内容はボードをご覧ください。味噌汁付きです。
ごはん大盛	50	100	単品ごはん以外のごはんものでご利用ください。
気まぐれメニュー	400	600	【食数限定】 気まぐれ具合はボードをご確認ください。ハッシュドビーフ、ロコモコ、タコライス、サラダうどん …実は気合、入っています。
醤油ラーメン	350	480	無添加スープに平牧三元豚チャーシュー、煮込みメンマ、ネギ。
味噌野菜ラーメン	400	530	【食数限定】 野菜がたっぷりのっています。
かけそば	250	350	ネギ&ワカメのせ。ダシもしっかりとりました。
かけうどん	250	350	
肉そば	350	480	ダシがきいてるつゆ。平牧三元豚のしゃぶしゃぶが、うまい。
肉うどん	350	480	
麺大盛	50	100	1.5倍でおなか満足 ^^
トッピング	30	50	(温玉・わかめ・メンマ) どのメニューにのせてもOK
トッピングチャーシュー	250	400	じっくり仕込んだ平牧三元豚のチャーシューを、4枚追加いたします。

これらの組み合わせで  
オリジナル定食完成 ☺

## ●●●●●●●●●● カフェタイム Menu ●●●●●●●●●● 14:00-19:00 ラストオーダー18:30

とびうおバナラ	180	200	「とびうおだし」の開発に公益大生が関与。味わえるのはここと飛島の「しまかへ」だけ。
バナナミルク	200	300	手作りだから、甘すぎない。フレッシュなおいしさです。
ベイクドチーズタルト	280	380	ケーキまで手作り。ほんのり香る、レモンの酸味がさわやかです ☺
ホットドック	250	400	第1弾は、無添加の平牧ソーセージを使用しました！ 今後の具も、考案中です。
パスタ	380	550	お味はボードをご覧ください。
ワンプレート	500	550	遅めのランチにも、軽めの夕ごはんにも。内容は日によります。

♪ 公益大オリジナルレシピ(定食、丼、スイーツ、ドリンク …)募集中です  
♪ 10名以上の団体様は、事前にご予約いただければ助かります

公益大カフェテリア  
Tel/Fax 0234-28-8741