

FOOD
お食事

SET DRINK OK



シャレンファン
蝦仁飯 (エビ飯)
⑩ ⑪ ⑫
¥1,300

エビとごはんを出汁で「おじや」風にしたもの。エビは薬膳的に肌を潤す作用も。



メイシ
蜜汁チャーシュー
⑩ ⑪ ⑫
¥1,500

複雑なスパイスとはちみつでやわらかく仕上げました。はちみつは薬膳的に内臓を潤す作用も。



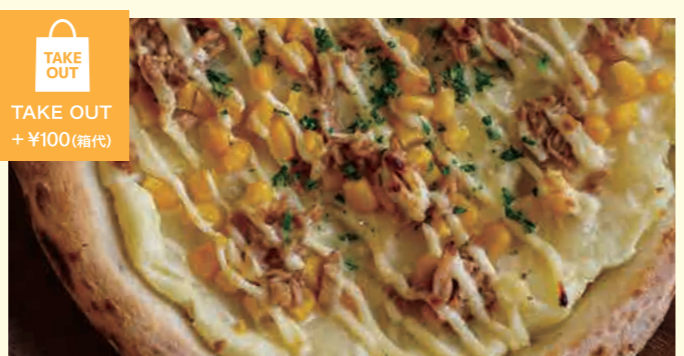
タンタンメン
担仔麵 (ひき肉混ぜ麺)
⑩ ⑪ ⑫
¥1,300

台湾風肉そぼろ汁なし麺! 付属のスープで汁麺に。お好みでんにく、ラー油をどうぞ。



マルゲリータ
⑩ ⑪ ⑫
¥1,300

こだわりのモッツアレラチーズに新鮮パジルでフレッシュなおいしさに。



ポテマヨ
⑩ ⑪ ⑫
¥1,300

ポテトサラダとツナとコーンでみんな大好きなお味にあげました。

a la carte
単品



からあげ
⑩ ⑪ ⑫
¥500

店内でいねいに味付けしたジューシーなからあげ。



フライドポテト
⑩ ⑪ ⑫
¥500

池田町のきたあかり使用! ほくほくで甘みが強いのが特徴です。※からあげと同じ油で揚げています。

池田町
きたあかり
使用!!

※アレルギー表示について/卵、乳、小麦、えび、かに、落花生、そば、くるみの「特定原材料8品目」について表記しています。申し訳ございませんがアレルギー対応食のご提供はございません。 ※価格は全て税込です ※写真はイメージです

おすすめ



タピオカミルクティ
⑩ ⑪ ⑫
¥600

もちもちのブラックタピオカがたっぷり! +150円でフロートに!

DRINKS
ドリンク

とろ〜り濃厚!



ソフトクリーム
⑩ ⑪ ⑫
¥480

北海道生乳100%使用。お好みでトッピングをどうぞ!!

SET DRINK セットドリンク +300



湧水レモネード
⑩ ⑪ ⑫
¥500

手作りで仕込んでいます。余計なものを一切入れない、ハチミツとレモンと砂糖のみ!



湧水ブルーベリーレモネード
⑩ ⑪ ⑫
¥500

100%ブルーベリーの果実だけを発酵させたドリンク。アミノ酸たっぷりのローヤルゼリーを配合。疲れた体に活力を!



茉莉春毫 (ジャスミン茶) ¥400

ジャスミンの花の香りをお茶(緑茶)の新鮮に練り返し香りつけた花茶。高級な花茶は花が入っていないのが定番。緑茶の爽やかな茶みと、上品で甘い香りをお試しください。



凍頂烏龍 (ウーロン茶) ¥400

台湾の凍頂山一帯で作られている銘茶。黄金色の水色で醇のような香りとまろやかな甘みがあります。本場式の温かい烏龍茶をお楽しみください。



雲南普洱 (プーアル茶) ¥400

麹菌を加えて熟成させた茶葉は、独特の芳醇な香りと丸みのあるまろやかな味わい。香港の飲茶では定番のお茶でボーレイ茶とも発音します。

SET DRINK セットドリンク +200

エント茶
⑩ ⑪ ⑫
¥400

イタドリ茶
⑩ ⑪ ⑫
¥400

コーヒー
⑩ ⑪ ⑫
¥400

オレンジジュース
⑩ ⑪ ⑫
¥400

湧水麦茶
⑩ ⑪ ⑫
¥200

カフェラテ
⑩ ⑪ ⑫
¥400

十千の森で
縄文
であう展

× スマイル食堂
smile shokudo

縄文人が食べていたかも!?な食材を詰め込んだ

SET DRINK OK



縄文ピザ

¥1,300 税込

卵 乳 小麦 くるみ

行者ニンニク入りのエゾシカ肉ソーセージに山菜やきのこ、くるみをトッピング。意外な組み合わせ!?の梅風味のソースがおいしさの秘密!

縄文と言えば
やっぱり土偶!

お土産などにもお勧め♪



縄文クッキー

¥400 税込

卵 乳 小麦

かわいい土偶の形と松の実をトッピングしたクッキーをセットをご用意しました!オートミール入りでザクとした食感が楽しめます。

SET DRINK OK



縄文カレー

¥1,300 税込

乳 小麦

縄文人って意外とグルメ。海のもの山のものも一緒に土器に入れて煮ていたそうです。スマイル食堂では、現在のカレーに再現してみました。