

お食事

季節の贅沢プレートご膳

旬の野菜を使い、お肉とお魚の両方が楽しめるご膳になっております。
只今のご膳のお品書きは下記をご覧ください。



※写真の料理は季節によって異なります。

1,500 yen



長崎県産アジフライ

長崎で獲れたアジをカリッとフライにしました。
ジューシーで肉厚ですよ。

1,000 yen

三元豚の厚切りロースカツ

リピーターも多い当店自慢のロースカツ。
肉厚で肉の旨味を感じられます。

1,350 yen



ミニミ田園カレー

ミニミ田園カレー

野菜をコトコト煮込んだカレー。お肉は入っていないのにこの美味しさ！

650 yen



野菜の焼きカレー

ートッピングー

- ・チーズ 250円
- ・野菜 300円
- ・三元豚のロースカツ 600円
- ・野菜の焼きカレー 400円

平日のランチタイムはソフトドリンクがサービスになります。

17:30~限定! サイドメニュー

サラダ サラダはハーフサイズもできます。



田中さん家の豆腐サラダ

波佐見町では有名な地元のお豆腐屋さん。
木綿豆腐オンリーでこだわって作られています。
地元の野菜とも相性バッチリ!

700 yen

- ・グリーンサラダ 600円
- ・生ハムサラダ 800円

おつまみ

きまぐれおつまみ 300円
何が出てくるかはお楽しみ。スタッフにお尋ねください。

枝豆 300円

冷奴 300円

皮付きポテト 500円

レモンソーセージ 680円



レモンソーセージ

単品

贅沢プレート

贅沢プレートご膳の中心のプレートのみをご提供。お酒のおつまみにももってこい！

1,000 yen



三元豚の厚切りロースカツ

1,000 yen

長崎県産アジフライ(2枚入)

アジフライは1枚から注文出来ます。
1枚入は400円

800 yen



Zita・Zita【ジータ・ジータ】

揚げたピッツァにソースを絡めた1品。ピッツァ生地をソースをよく染み込ませてお召し上がりください。不思議と時間が経つほど味が染みて美味しくなります。

この名前の由来は波佐見弁で染み込んだ状態のことを「じたーじた」と言います。そこで少しイントネーションを変えて「ジータ・ジータ」とし、少しでも波佐見弁に触れて頂きたいとの思いでこの名前にしました。種類はトマトソース(赤)とカルボナーラソース(白)の2種類ございます。



トマトソース(赤)



カルボナーラソース(白)

テイクアウト

ナポリピッツァ

箱代として110円頂きます。

下記に記載している金額は箱代込みの金額になります。

・マリナーラ	1,210円
・マルゲリータ	1,410円
・ベジタブル	1,410円
・白マルゲリータ	1,710円
・生ハムのピッツァ	2,010円
・クワトロフォルマッジ	2,010円

前 菜

箱代として50円頂きます。

・長崎県産アジフライ(1枚)	450円
・レモンソーセージ	730円
・三元豚の厚切りロースカツ	1,050円
・皮付きポテト	550円
・枝豆	350円

※テイクアウトメニューは全て消費税率8%になります。

デザート

氷窯アイス こめたま

波佐見町西の原エリアにお店があるアイスクリーム屋さん。

こめたまでは、卵を産む鶏から飼育しています。さらに、その鶏に与えるエサとなる米も育てています。もちろんアイスの食材も手作り！そんなこだわり抜いたアイスクリーム、食後にサッパリいかがでしょうか。



卵バニラカップ



クッキーバニラシュー



クレーマ・カタラーナ

All 300 yen

他にも季節に応じてさまざまなアイスをご用意しております。スタッフまでお尋ねください。

また、販売スペースにてこめたまの卵も販売しております。オススメは卵かけご飯！！

※数に限りがあります、ご了承ください。