



GRAND MENU

CAFE SUN DECO



SALAD & LIGHT MEAL

salad



シーザーサラダ ¥660

自家製の濃厚ドレッシングが
味の決め手です



生ハムとルッコラの
サラダ ¥770

ドレッシングは自家製のバルサミコ
ソースドレッシング。ワインと相性
抜群です

自家製鶏ハムサラダ ¥605

低温調理でしっとり仕上げた
鶏ハムとゆで卵でタンパク質摂取！
自家製粒マスタードドレッシングで
お召し上がりください

ミニグリーンサラダ ¥198

自家製のキャロットラペを添えた
あと1品にちょうどいいサイズの
ミニサラダです。
自家製粒マスタードドレッシングで
お召し上がりください

soup



コーンスープ ¥330



マッシュルームスープ
¥550



オマール海老のスープ
¥660

light meal



生ハムとルッコラの ¥770
パニーニ(お惣菜2種付き)

レタス/チーズ/生ハム/ルッコラを
挟んだホットサンドです



選べるスープセット ¥880~

3種のスープからお選びください
白パンのトーストはプラス¥165で
パニーニに変更できます。
マッシュ+¥110 オマール+¥220



レバーペースト ¥550

鶏レバーを使用。
数種の野菜とハーブでじっくり火を
入れ臭みが気にならないように仕上
げました

MAIN



仙台黒毛和牛使用 煮込みハンバーグ

¥1650

ライスorパン + ¥176

交番通りのオシャレな精肉店「精肉柳屋」の
仙台黒毛和牛+下田さん家の豚の合挽を使用
じっくり炒めた玉ねぎが味の決め手のデミグラス
ソースに付け合わせのドフィノワが相性抜群です

※ドフィノワ=じゃがいもを生クリームで煮たもの



牛タンカレードリア

¥1540



海老とホタテ小柱の
クリーム ペンネグラタン

¥1210



チキンカレー

¥980



まぐろ中落ちとアボカド丼

¥1100



オムライス

～オーガニックケチャップ使用～

¥1210

ガパオライス～サンデコ風～
(パクチー・ナンプラー不使用)

¥1100



※調理時間15分ほどいただきます
レモンとハーブのチキンソテー

¥1320



「下田さん家の豚」ポークジンジャー

¥1320



DESERT



ふわっふわ白パンのフレンチトースト ¥770



アルコール不使用・自家製ティラミス ¥660



珈琲ゼリーソフトクリーム ¥770



抹茶白玉あずきソフトクリーム ¥935



いちごのパナコッタ ¥660



自家製フィナンシェ各種 (プレーン・チョコ・抹茶) ¥198

※ご贈答用に箱詰めできます
詳しくはスタッフにお尋ねください