



# GRAND MENU

## CAFE SUN DECO



# SALAD & LIGHT MEAL

salad

soup

light meal



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



コーンスープ ¥330



生ハムとルッコラの  
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



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



マッシュルームスープ  
¥550



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

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



オマール海老のスープ  
¥660



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

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

# 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



※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