

FOOD MENU

FOOD



フレンチシェフが手掛けた季節のスパイスカレー

¥1,100(税込 ¥1,210)

フレンチシェフ依山が10種類のスパイスをオリジナルブレンドした季節野菜の特製カレーです。



洋食屋さんの粗びきハンバーグ

¥1,400(税込 ¥1,540)

粗目に挽いた国産肉を独自のレシピで肉汁たっぷり仕上げました。とろっと卵と酸味の利いたソースでどうぞ



PANORA オリジナルハンバーグカレー

¥1,300(税込 ¥1,430)

粗びきハンバーグにスパイスカレーの相性が抜群です。ぜひお試しください。



PANORA 特製ハンバーガープレート

¥1,050(税込 ¥1,155)

ハンバーグにも使用している自家製パテを丁寧に焼き上げシェフオリジナルソースを使用。豪快に召し上がれ



貝だくさんのきまぐれグラタン

¥1,250(税込 ¥1,375)

当日のお肉や魚介のソースを太めのマカロニとホワイトソース、2種のホワイトソースで仕上げました。

ビスク風濃厚トマトのスープパスタ

¥1,250(税込 ¥1,375)

海老や魚介を裏ごして貝だくさんのトマトと合わせた濃厚でクセになるスープパスタです。



殻付き貝とベーコンのクリームスープパスタ

¥1,250(税込 ¥1,375)

殻付き貝と魚介の旨味を自家製クリームスープで仕上げています。

季節のパスタ

¥1,200(税込 ¥1,320)

シェフおすすめの旬の食材を使用した月替わりパスタ



とろける2種のチーズたっぷりツナサンド

¥520(税込 ¥572)

ツナを贅沢に入れたモッツァレラとチェダーチーズでじっくり焼き上げました。

サラダプレート (パン付き)

¥1,050(税込 ¥1,155)

蒸し鶏と野菜をふんだんに使用したヘルシープレートです。



PANORA オリジナルピザ

¥1,300(税込 ¥1,430)

季節ごとの食材、そして食材に合ったソースを使用した具沢山ピザです。



OTHER FOOD



海老とトマトの濃厚スープ

¥500(税込 ¥550)

ビスク風の濃厚なソースと小海老を完熟トマトでスープに仕上げています。



浅利と地元野菜のチャウダー

¥500(税込 ¥550)

アサリとムール貝のクリームスープと裏ごした地元野菜が出合いました。

セットメニュー

ドリンクセット

¥250(税込 ¥275)

Aセット

ドリンク・サラダ

¥350(税込 ¥385)

Bセット

ドリンク・デザート

¥450(税込 ¥495)

Cセット

ドリンク・サラダ・デザート

¥550(税込 ¥605)

セットのドリンクは下記のメニューとなります。

コーヒー (HOT/ICE)/ コーラ/ オレンジジュース/ ジンジャエール/ カルピスウォーター/ カルピスソーダー/ メロンソーダー/ ウーロン茶 (ICE/HOT)