

FOOD MENU

デザートセット / 100円引き

フードメニュー

デリ 3 種セット
2,250yen



選べるメイン1種

+



選べるデリ3種

+



本日のスープ & パン

+



選べるドリンク

デリ 2 種セット
1,950yen



選べるメイン1種

+



選べるデリ2種

+



本日のスープ & パン

+



選べるドリンク

ケーキサレプレート
& ドリンクセット
1,500yen



ケーキサレプレート
(スープ付き)

+



選べるドリンク

セットドリンク

ホットコーヒー / アイスコーヒー
ホットティー / アイスティー
アップルソーダ など

※その他追加料金で全てのドリンクを
選択可能です。

❗ 食物アレルギーをお持ちのお客様は事故防止のためスタッフまでお声がけをお願いします。

※同一のキッチンにてアレルギー品目を含む他のメニューも調理していますので、予めご注意ください。

MAIN DISH

お好きなメインディッシュを1種お選びいただけます。

Beef

ローストビーフ | +400yen

～特製オニオンソース～

リッチな味わいの国産牛ロースト
ビーフで贅沢なひとときを。

小麦

牛肉

大豆

(小麦、大豆は醤油由来)



Chicken

メープルシロップマスタードチキン

マスタードの香りとメープルシロップの
優しい甘みでお子さまにも人気です。

鶏肉



Pork

りんごクリームミートボール

小麦乳製品不使用のクリームソースとり
んごとお肉の出会いをお楽しみください。

大豆

豚肉

りんご



※同一のキッチンにてアレルギー品目を含む他のメニューも調理していますので、予めご注意ください。

DELI MENU

お好きなデリメニューを2～3種お選びいただけます。

Carottes rapées



キャロットラペ

レーズンの甘味とヴィネガーの酸味が良いバランスです。

Quiche



ツナとコーンのキッシュ

チーズたっぷりのサクサク香ばしいキッシュです。

小麦 卵 乳 大豆

Gratin



ほうれん草ときのこの アンチョビポテトグラタン

ほうれん草にきのこ、アンチョビをアクセントにした滑らかなポテトを豆乳のクリームで仕上げたグラタンです。

大豆 乳

Sauce vinaigrette



根菜と豚肉のサラダ ～ドライフルーツヴィネグレット～

美容効果の高いごぼう、ドライイチジク、ブルーベリーをたっぷり使った食べて綺麗になるグリルサラダです。

豚肉

Escabeche



サーモンのエスカベッシュ ～オランダーズソース～

スベオン発祥のお魚とお野菜のマリネ。爽やかな味わいは前菜にピッタリ。よく冷えた白ワインとも相性◎です。

さけ 大豆 オレンジ

Grilled vegetables



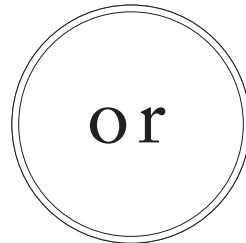
グリル野菜

本来の美味しさを引き出すため、野菜によって時間や方法を変え試行錯誤したこだわりのグリル野菜です。

※同一のキッチンにてアレルギー品目を含む他のメニューも調理していますので、予めご注意ください。

CAKE SALE PLATE

ケーキサレプレート



ほうれん草ときのこカレーの
ケーキサレプレート

(ドリンク付き)

1,500 yen

小麦	卵	乳	くるみ	大豆	豚肉
----	---	---	-----	----	----

くまのほうれん草とかぼちやの
ケーキサレプレート

(ドリンク付き)

1,500 yen

小麦	卵	乳	くるみ	大豆	豚肉
----	---	---	-----	----	----

ケーキサレ、スープ、グリーンサラダ、ドリンクのセットです。

サラダ上のくるみは、オプションにて【くるみ無しに変更】もお選びいただけます。その場合、原材料はくるみ不使用となります。

ドリンクはホットコーヒー、アイスコーヒー、ホットティー、アイ스티ー、アップルソーダなどからお選びください。

※その他追加料金で全てのドリンクを選択可能です。

ほうれん草のケーキサレ

ドライトマトとベーコンの旨味とコーンの甘味が
マッチした野菜がたっぷり取れるケーキサレです。

きのこカレーのケーキサレ

きのこチーズの旨味を引き立てるやさしいカ
レー味のケーキサレです。

かぼちやのケーキサレ

白砂糖不使用のかぼちゃとさつまいもの自然な
甘さのケーキサレです。

※同一のキッチンにてアレルギー品目を含む他のメニューも調理していますので、予めご留意ください。

A L A C A R T E

単品メニュー

ノンフライポテト ☐小麦 600yen

1才からのチーズ ☐乳 100yen

バナナ 100yen

本日のスープ 400yen

パン（1個） 100yen

☐小麦 ☐卵 ☐乳 ☐大豆

+100円で米粉パンに変更可能です。小麦・卵・乳・大豆不使用になります。
オプションにてお選びください。



ミニプレーンヨーグルト ☐乳 300yen

自家製の砂糖不使用ブルーベリージャム添え



ミニカットフルーツ盛り合わせ 380yen

アレルギーについてはスタッフにお尋ねください。

ローストビーフ

～特製オニオンソース～
（2～3人シェアサイズ）

1,650yen

リッチな味わいを国産牛ローストビーフで
贅沢なひとときを。

☐小麦 ☐牛肉 ☐大豆

（小麦、大豆は醤油由来）



おつまみセット

1,200yen

自家製パテ / ドライフルーツ / スモークチーズ / カマンベール / ナッツ / バゲットのセットです。

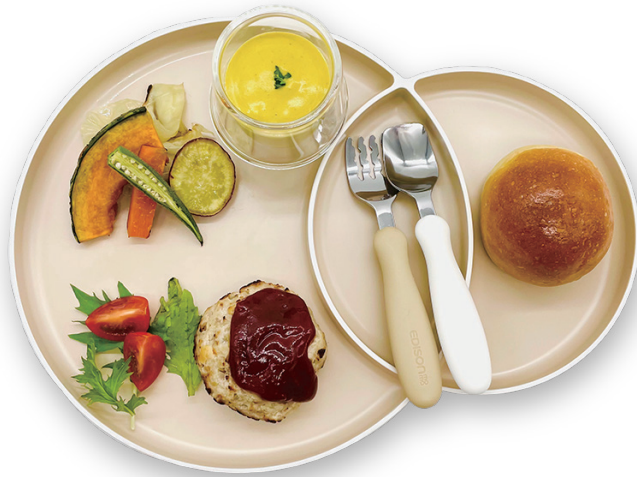
☐小麦 ☐卵 ☐乳
☐アーモンド ☐くるみ ☐大豆



※同一のキッチンにてアレルギー品目を含む他のメニューも調理していますので、予めご注意ください。

K I D S S E T

キッズセット



キッズハンバーグセット (ドリンク付き)

小麦 卵 乳 大豆 豚肉

600yen

豆腐ハンバーグ、ミニスープ、グリル野菜、パンのセットです。
パンは +100 円で米粉パンにも変更可能です。【米粉パンに変更】をお選びください。変更後は小麦・卵・乳不使用になります。
ソースは別添えに変更も可能です。

キッズケーキサレセット (ドリンク付き)

750yen

ケーキサレ 1 種類、バナナ、ミニスープ、ヨーグルト (砂糖不使用ブルーベリージャム付き) のセットです。ジャムは別添えに変更も可能です。



ほうれん草のケーキサレ

ドライトマトとベーコンの旨味とコーンの甘味がマッチした野菜がたっぷり取れるケーキサレです。

小麦 卵 乳 大豆
バナナ 豚肉

or



かぼちゃのケーキサレ

白砂糖不使用のかぼちゃとさつまいもの自然な甘さのケーキサレです。

小麦 乳 バナナ
大豆

ドリンクはオレンジジュース、りんごジュース、ミルク、麦茶からお選びください。

無料貸出品

お子様用食器 / お子様用エプロン / お食事用はさみ / ベビーチェア (※QRコードよりオーダー可能です。)

※同一のキッチンにてアレルギー品目を含む他のメニューも調理していますので、予めご注意ください。

JUNIOR HAMBURGER

ジュニアハンバーガー

ジュニア自分で ハンバーガーセット 850yen

キャロットラペ、メープルチキン（はちみつは使っておりません）、ハンバーグ、パン2つ、サラダ、ハンバーグソースのセットです。

小麦	卵	乳	大豆	豚肉	鶏肉
----	---	---	----	----	----

※小学生以下のお子様限定のメニューとなります。

※こちらのメニューにはドリンクが付きません。



※同一のキッチンにてアレルギー品目を含む他のメニューも調理していますので、予めご注意ください。

DESSERT

デザートメニュー

ドリンクセット / 100円引き



スパイスチーズケーキ

5つのスパイスを使った濃厚チーズケーキです。

小麦 卵 乳

520yen



うさぎのキャロットケーキ

にんじんたっぷりケーキをチーズクリームと共に。

小麦 卵 乳 くるみ
大豆 ゼラチン

600yen



アフオガード

エスプレッソでほろ苦い大人のアイスです。
カリカリキャラメルをアクセントに。

乳 小麦 大豆

650yen



comori ガトーショコラ

comoriの世界観が詰まったかわいい一皿です。

小麦 卵 乳 アーモンド
大豆 ゼラチン

780yen

5歳以下のお子様はアーモンドの粒は誤飲の恐れがあります。【アーモンド粒なし】もお選びいただけます。(クランブルの原材料にアーモンド粉は使用しています)



ブルーベリータルト

小麦 卵 乳 アーモンド ゼラチン

680yen

ガトーショコラ

小麦 卵 乳 ゼラチン

500yen

カカオ高めの濃厚ガトーショコラです。



くまちゃんアイス

耳はバナナ、手と口はマシュマロの可愛いアイスです。

乳 バナナ ゼラチン

450yen

米粉のバナナマフィン

アーモンド バナナ

450yen

小麦粉、卵、乳不使用で作ったふんわりバナナマフィンです。

※同一のキッチンにてアレルギー品目を含む他のメニューも調理していますので、予めご注意ください。

DESSERT PLATE

デザートプレートメニュー

デザートプレート 2,650yen

ケーキや果物の種類や飾り付けは時によって異なります。メッセージをご希望の際は2日前までにご予約ください。季節のデコレーションはホームページまたはinstagramにてご確認ください。

アレルギーについてはスタッフにお尋ねください。



@comori_kyoto



※同一のキッチンにてアレルギー品目を含む他のメニューも調理していますので、予めご注意ください。

DRINK

ドリンクメニュー

CAFE DRINK

コーヒー (hot / ice) 500yen

デカフェホットコーヒー 550yen

キャラメルラテ (hot / ice) 650yen

乳 (iceのみ豆乳変更可能)

りんご

大豆 (キャラメル)



アイスキャラメルキャンディラテ 750yen

ちょっと贅沢な新感覚キャラメルラテ

乳 (豆乳変更可能)

りんご

大豆 (キャラメル)



ホットキャラメルキャンディラテ 750yen

ちょっと贅沢な新感覚キャラメルラテ

乳

りんご

大豆 (キャラメル)

カフェラテ (hot / ice) 600yen

乳 (iceのみ豆乳変更可能)

エスプレッソ 480yen

カプチーノ 乳 600yen

マシュマロラテ 乳 ゼラチン 650yen

黒ごまラテ 乳 (豆乳変更可能) ごま 600yen

紅茶 (hot / ice) 500yen

アップルシナモンティー (hot / ice) りんご 550yen

ホットゆずティー 500yen

ホットココア 乳 (豆乳変更可能) 600yen

SMOOTHIE



バナナスムージー 550yen

砂糖不使用、みんな大好きバナナスムージー

乳 (豆乳変更可能)

バナナ



チョコバナナスムージー 650yen

もっとみんな大好きチョコバナナスムージー

乳 (豆乳変更可能)

バナナ

大豆



グリーンスムージー 700yen

砂糖不使用、フルーツの甘みと小松菜のスムージー

乳 (豆乳変更可能)

バナナ

りんご



甘酒ベリースムージー 750yen

砂糖不使用、甘酒とベリーで中からキレイに

乳 (豆乳変更可能)

りんご

KIDS DRINK

100% オレンジジュース オレンジ 250yen

100% りんごジュース りんご 250yen

ミルク 乳 250yen

麦茶 100yen

※同一のキッチンにてアレルギー品目を含む他のメニューも調理していますので、予めご留意ください。

DRINK

ドリンクメニュー

NON - ALCOHOL



ローズソーダ 650yen
肌に優しい綺麗色ソーダ



ヴァネグレットシトラスソーダ 750yen
さっぱりシトラスソーダでスッキリと
オレンジ



トワイライトブルーカルピス 650yen
じんわり色が変わる不思議なカルピス
乳 大豆



ノンアルコールモヒート 750yen
オレンジ



クリームソーダ 780yen
乳 オレンジ (香料) アーモンド (香料) 大豆 (香料)

大人のほろ苦レモネード 650yen
オレンジ

アップルソーダ 500yen
りんご

ノンアルコールビール 500yen

ALCOHOL



赤のサングリア 850yen
オレンジ



白のサングリア 850yen
オレンジ



モヒート 850yen
オレンジ

グラスワイン赤 700yen

グラスワイン白 700yen

ビール (ザ・プレミアムモルツ 334ml 瓶) 650yen

ハイボール 650yen

※ メニューの価格は全て税込です。

※同一のキッチンにてアレルギー品目を含む他のメニューも調理していますので、予めご注意ください。