

PP. 2-5 식사 메뉴

PP. 6-7 음료 메뉴

ケーキメニューは別表をご確認ください。

ケーキメニューは別表をご確認ください。

■ Cheese Egg Garden 알레르기 정보

갱신일 2026/02/27

반드시 확인해 주십시오.
必ずお読みください。

알레르기가 있으신 분은 직원에게 말씀해 주십시오。
アレルギーをお持ちの方はスタッフにお声掛けください。

제철 식재료를 사용하기 때문에, 메뉴 내용이나 산지가 표기와 다를 수 있습니다。
旬の素材を使用しているため、メニュー内容・産地が異なる場合がございます。

- ◆식품 위생법에 근거해 아래에 대해 표시하고 있습니다。
일본 법령으로 규정된 '특정 원재료 8품목' 및 권장 표시 항목인 '호두'
- ◆食品衛生法に基づき、下記について表示しております。
日本の法令で規定する「特定原材料8品目」



상기 항목에 추가해 다음 2 가지를 별도 기재했습니다。

1. 「호두를 제외한 견과류」 
2. 「벌꿀을」 

上記項目に加えて下記2点を別途記載しております。

1. 「くるみを除くナッツ類」
2. 「はちみつ」

알레르기 물질이 함유된 식재료를 동일 라인에서 제조 또는 동일 주방 내에서 조리하고 있습니다。
アレルギー物質を含む食材を同一ラインで製造、また同一厨房内で調理しています。

특정 원재료 8품목 이외의 알레르기 물질이 함유된 원재료를 사용하고 있는 상품이 있습니다。
特定原材料8品目以外のアレルギー物質が含まれる原材料を使用している商品がございます。

음료에 포함되어 있는 유제품에는 유성분이 함유되어 있습니다。
ドリンクにお付けしているミルク類には乳成分が含まれます。

계절에 따라 변하는 드레싱, 수프류 및 고객의 취향에 맞게 사용할 수 있는 조미료, 양념 알레르겐에 대해서는 별도로 기재하고 있습니다。
季節により都度変更のあるドレッシング・スープ類、およびお客様にお好みでご利用いただく調味料類・カスターのアレルゲンにつきましては、別途記載しております。

■ Cheese Egg Garden 알레르기 정보

갱신일 2026/02/27

음료에 포함되어 있는 유제품에는 유성분이 함유되어 있습니다.

ドリンクにお付けしているミルク類には乳成分が含まれます。

계절에 따라 변하는 드레싱, 수프류 및 고객의 취향에 맞게 사용할 수 있는 조미료, 양념 알레르겐에 대해서는 별도로 기재하고 있습니다.
季節により都度変更のあるドレッシング・スープ類、およびお客様にお好みでご利用いただく調味料類・カスターのアレルゲンにつきましては、別途記載をしております。

테두리 안 ▲표시는 별첨 소스류에 포함되어 있는 알레르겐을 의미합니다. (메뉴 원재료와 중복되는 것은 ●로 표기) □
枠内の▲印は別添ソース類に含むアレルゲンを意味します。(メニューの原材料と重複するものは●印で表記)

테두리 안의 ● 표시는 원재료로 사용하고 있음을 의미합니다. 枠内の●印は原材料として使用していることを意味します。

メニュー名 일본어 메뉴 이름	메뉴 이름(한국어)	특정 원재료 8품목								원재료로 사용 ● 벌꿀을 ● 호두를 제외한 견과류
		卵 Egg 계란	乳 Milk 우유	小麦 Wheat 밀가루	そば Buckwheat 메밀	落花生 Peanut 땅콩	えび Shrimp 새우	かに Crab 메밀	くるみ Walnuts 호두	
グランドフードメニュー		그랜드 식사 메뉴								
■パルマ産 パルミジャーノ・レジャーノ		■파르미자노 레자노 치즈								
パルミジャーノ・レジャーノパスタ (ベーコン入り)	파르미지아노 레자야노와 베이컨 파스타		●	●						
パルミジャーノ・レジャーノ ベーコンときのこのトリュフクリームパスタ	파르미지아노 레자야노와 베이컨, 버섯 트뤼프크림 파스타		●	●						
パルミジャーノ・レジャーノ ミートクリームパスタ	파르미지아노 레자야노 미트크림 파스타		●	●						
■カルボナーラ		■카르보나라								
半熟卵とベーコンのカルボナーラ	반숙 달걀과 베이컨 카르보나라 파스타	●	●	●						
えびときのこの明太カルボナーラ	반숙 달걀과 새우, 버섯 명란젓 카르보나라	●	●	●			●			
ベーコンときのこの和風カルボナーラ	반숙 달걀과 베이컨, 버섯 일본식 카르보나라	●	●	●						
■卵ベースパスタ		■스파게티 계란								
ペペたま ～卵入りペペロンチーノ～	페페 타마 ~달걀이 들어 간 페페론치노~	●	●	●						
■トマトソースパスタ		■스파게티 토마토 소스								
チーズ!エッグ!ナポリタン	치즈와 반숙 달걀 나폴리탄	●	●	●						
北海道モツアレチーズとえびのトマトクリーム ～バジル風味～	홋카이도 모차렐라 치즈와 새우 토마토 크림 ~바질 풍미~	●	●	●			●			●개슈
サーモンクリームチーズのトマトクリーム	연어 크림 치즈 토마토 크림 소스	●	●	●						
マスカルポーネチーズとえびのトマトソース	마스카르포네 치즈와 새우 토마토 소스		●	●			●			
ナポリ風ベスカトーレ ～マスカルポーネチーズ添え～	해산물 페스카토레 ~마스카르포네 치즈를 곁들인~		●	●			●			
■オイルベース/ジェノベーゼパスタ		■스파게티 제노베제 & 오일								
ボンゴレビアンコ	봉골레 비양코		●	●						
北海道モツアレチーズとえびのジェノベーゼ	홋카이도 모차렐라 치즈와 새우 제노베제	●	●	●			●			●개슈
北海道 焼きカマンベールチーズと生ハムのジェノベーゼ	홋카이도 구운 카망베르 치즈와 생 햄 제노베제	●	●	●						●개슈
生ハムとパルミジャーノチーズのジェノベーゼ	생 햄과 파르미자노 치즈 제노베제	●	●	●						●개슈
■ミートソースパスタ		■스파게티 미트 소스								
コク旨ミートソース	최강의 미트 소스		●	●						
■クリームソースパスタ		■스파게티 크림 소스								
北海道 焼きカマンベールチーズと スモークサーモンのクリームソース	홋카이도 구운 카망베르 치즈와 훈제 연어 크림 소스		●	●						
えびとアボカドの明太子クリーム	새우와 아보카도 명란 크림 소스		●	●			●			
■和風パスタ		■스파게티 일본식 소스								
ベーコンときのこ・ほうれん草のバターしょうゆ	베이컨, 버섯, 시금치·버터·간장		●	●						
博多明太子といか	오징어, 하카타·명란젓		●	●						
博多明太子といくら・いか	연어알, 오징어, 하카타·명란젓		●	●						
■セットメニュー限定パスタ		■세트 메뉴 한정 파스타								
たっぷりきのこ大葉のバターしょうゆ	버섯 듬뿍 차조기 일본식 소스		●	●						
なすとほうれん草のトマトソース	가지와 시금치 토마토 소스			●						
釜揚げしらすのブロッコリーソース	시라스와 다진 브로콜리 소스 파스타		●	●						
グリルチキンの旨みブイヨン仕立て	브로콜리 치킨 소금마늘 파스타		●	●						

■セットメニュー		■세트 메뉴								
サラダ ※右記はドレッシングのアレルゲンを除く	그린 샐러드 ※제철 드레싱, 알레르겐 제외									
自社製 季節のスープ 内容はスタッフにお尋ねください。	제철 스프	내용에 따라 다릅니다. '드레싱, 수프' 란을 확인해 주십시오.								

■ Cheese Egg Garden 알레르기 정보

갱신일 2026/02/27

음료에 포함되어 있는 유제품에는 유성분이 함유되어 있습니다.

ドリンクにお付けしているミルク類には乳成分が含まれます。

계절에 따라 변하는 드레싱, 수프류 및 고객의 취향에 맞게 사용할 수 있는 조미료, 양념 알레르겐에 대해서는 별도로 기재하고 있습니다.
季節により都度変更のあるドレッシング・スープ類、およびお客様にお好みでご利用いただく調味料類・カスターのアレルゲンにつきましては、別途記載をしております。

테두리 안 ▲표시는 별첨 소스류에 포함되어 있는 알레르겐을 의미합니다. (메뉴 원재료와 중복되는 것은 ●로 표기) □
枠内の▲印は別添えソース類に含むアレルゲンを意味します。(メニューの原材料と重複するものは●印で表記)

테두리 안의 ● 표시는 원재료로 사용하고 있음을 의미합니다. 枠内の●印は原材料として使用していることを意味します。

メニュー名 일본어 메뉴 이름	메뉴 이름(한국어)	특정 원재료 8품목								원재료로 사용 ● 벌꿀을 ● 호두를 제외한 견과류
		卵 계란	乳 우유	小麦 밀가루	そば 메밀	落花生 땅콩	えび 새우	かに 메밀	くるみ 호두	
グランドフードメニュー		그랜드 식사 메뉴								
■ グラタン・ドリア・ラザニア		■ 그라탕 / 도리아								
ぶりぶりえびのマカロニグラタン	새우 마카로니 그라탕		●	●				●		
クアトロフォルマッジドリア	콰트로 포르마지 도리아		●	●						
贅沢ミートのラザニア	미트 라자나		●	●						
北海道カマンベールチーズのマカロニグラタン	홋카이도 카망베르 치즈 마카로니 그라탕		●	●						
■ ピッツァ		■ 피자								
北海道産モッツアレラチーズ入り マルゲリータ	홋카이도산 모차렐라 치즈 마르게리타	●	●	●						● 캐슈
クアトロ・フォルマッジ (はちみつ添え)	콰트로 포르마지		●	●						▲ 벌꿀을
サーモンクリームチーズのピッツァ	연어 크림 치즈 피자	●	●	●						
半熟卵とソーセージのピッツァ ~ビスマルク~	반숙 달걀과 소시지 피자	●	●	●						
■ オムライス		■ 오므라이스								
ハッシュドビーフオムライス	해시드 비프 오므라이스	●	●	●						
ふわとろブレンオムライス	부드럽고 사르르 녹는 오므라이스 (토마토 소스)	●	●	●						
ふわとろデミグラスオムライス	부드럽고 사르르 녹는 오므라이스 (데미글라스 소스)	●	●	●						
やわらか牛タンシチューの鉄板オムライス	부드러운 우설 스투 오므라이스	●	●	●						
スコッチEGGのデミグラスオムライス	스카치 에그 데미글라스 오므라이스	●	●	●						
3種きのこのデミグラスオムライス	3가지 버섯 데미글라스 오므라이스	●	●	●						
マスカルポーネチーズのトマトソースオムライス	마스카르포네 치즈 토마토 소스 오므라이스	●	●	●						
粗挽きハンバーグのデミグラスオムライス	고기를 굵게 다져 만든 햄버그 스테이크 데미글라스 소스 오므라이스	●	●	●						
■ アパタイザー		■ 전채								
チーズ3種盛り合わせ	3종 치즈 모듬	●	●	●						▲ 캐슈
イタリア前菜3種盛り合わせ ※内容はスタッフにお尋ねください。	저렴한 이탈리아 전채 3종 모듬	내용에 따라 다릅니다.								
生ハム&カプレーゼ	생 햄 & 카프레제	●	●	●						● 캐슈
スペイン産生ハム ~ハモンセラーノ~	스페인산 생 햄 ~하몬 세라노									
あさりとムール貝の白ワイン蒸し	바지락과 홍합 화이트 와인 찜		●	●						
4種ソーセージのグリル (チョリソー、レモン、ガーリック、ビーフ&ポーク)	4종 소시지 그릴		●	●						
イタリア産カラフル野菜のフリット	이탈리아 야채 튀김			●						
カマンベールチーズフライ	카망베르 치즈 튀김	●	●	●						
フライドポテト	감자 튀김			●						
自社製ぱりぱりフライドパスタ	바삭바삭 튀김 파스타		●	●						
■ サラダ		■ 샐러드								
北海道モッツアレラチーズとスモークサーモンのサラダ ※右記はドレッシングのアレルゲンを除く	홋카이도 모차렐라 치즈와 훈제 연어 샐러드 ※제철 드레싱, 알레르겐 제외		●							
えびとアボカドのサラダ ※右記はドレッシングのアレルゲンを除く	새우와 아보카도 샐러드 ※제철 드레싱, 알레르겐 제외							●		
生ハムと粉雪チーズのごちそうサラダ ※右記はドレッシングのアレルゲンを除く	생 햄과 파르미자노 치즈 샐러드 ※제철 드레싱, 알레르겐 제외		●							
グリーンサラダ ※右記はドレッシングのアレルゲンを除く	그린 샐러드 ※제철 드레싱, 알레르겐 제외									
国産にんじんドレッシング (※店内調理用)	국산 당근 드레싱		●	●						
和風しょうゆドレッシング (※店内調理用)	일본식 간장 드레싱		●	●						

■ Cheese Egg Garden 알레르기 정보

갱신일 2026/02/27

음료에 포함되어 있는 유제품에는 유성분이 함유되어 있습니다.

ドリンクにお付けしているミルク類には乳成分が含まれます。

계절에 따라 변하는 드레싱, 수프류 및 고객의 취향에 맞게 사용할 수 있는 조미료, 양념 알레르겐에 대해서는 별도로 기재하고 있습니다.

季節により都度変更のあるドレッシング・スープ類、およびお客様にお好みでご利用いただく調味料類・カスターのアレルゲンにつきましては、別途記載をしております。

테두리 안 ▲표시는 별첨 소스류에 포함되어 있는 알레르겐을 의미합니다. (메뉴 원재료와 중복되는 것은 ●로 표기) □

枠内の▲印は別添えソース類に含むアレルゲンを意味します。(メニューの原材料と重複するものは●印で表記)

테두리 안의 ● 표시는 원재료로 사용하고 있음을 의미합니다. 枠内の●印は原材料として使用していることを意味します。

メニュー名 일본어 메뉴 이름	메뉴 이름(한국어)	특정 원재료 8품목								원재료로 사용 ●벌꿀을 ●호두를 제외한 견과류
		卵 계란	乳 우유	小麦 밀가루	そば 메밀	落花生 땅콩	えび 새우	かに 메밀	くるみ 호두	
グランドフードメニュー		그랜드 식사 메뉴								
■肉料理		■고기 요리								
やわらか牛タンシチュー	부드러운 우설 스투		●	●						
スコッチE G G	스카치 에그 ~반숙 달걀이 들어간 햄버그 스테이크~	●	●	●						
とろ〜りチーズのトマトソースハンバーグ	사르르 녹는 치즈 토마토소스 햄버그 스테이크	●	●	●						
トリュフ薫るクリームソースハンバーグ	트뤼프 풍미 크림소스 햄버그 스테이크	●	●	●						
■スープ&フォカッチャ		■스프 & 포카치아								
フォカッチャ	포카치아		●	●						
自社製 季節のスープ 内容はスタッフにお尋ねください。	제철 스프	내용에 따라 다릅니다. '드레싱, 수프' 란을 확인해 주십시오.								
グリエールチーズのオニオングラタンスープ	양파 그라탕 수프		●	●						
■季節のドレッシング・季節のスープ		■제철 드레싱, 제철 스프								
国産にんじンドレッシング(※店内調理用)	국산 당근 드레싱		●	●						
純白たまねぎドレッシング(※店内調理用)	순백 양파 드레싱			●						
和風しょうゆドレッシング(※店内調理用)	일본식 간장 드레싱		●	●						
【販売用】国産にんじンドレッシング(200ml)	판매용 국산 당근 드레싱			●						
【販売用】国産たまねぎドレッシング(200ml)	판매용 양파 드레싱									
マッシュルームのポタージュ	버섯 포타주		●	●						
3種野菜のグリーンポタージュ (ブロッコリー・ほうれん草・グリーンピース)	3종 야채의 그린 포타주		●	●						
グリエールチーズのオニオングラタンスープ	양파 그라탕 수프		●	●						
■その他調味料類		■그 외 조미료류								
タバスコ ペパーソース	타바스코 후추 소스									
パルメザンチーズ(粉チーズ)	치즈 가루		●							
粒入りマスタード	홀그레인 머스터드									
バジルソース	바질 소스	●	●	●						●캐슈
ステーキソース(シャリアピン)	스테이크 소스			●						

■ Cheese Egg Garden 알레르기 정보

갱신일 2026/02/27

음료에 포함되어 있는 유제품에는 유성분이 함유되어 있습니다.
 ドリンクにお付けしているミルク類には乳成分が含まれます。

계절에 따라 변하는 드레싱, 수프류 및 고객의 취향에 맞게 사용할 수 있는 조미료, 양념 알레르겐에 대해서는 별도로 기재하고 있습니다.
 季節により都度変更のあるドレッシング・スープ類、およびお客様にお好みでご利用いただく調味料類・カスターのアレルゲンにつきましては、別途記載をしております。

테두리 안 ▲표시는 별첨 소스류에 포함되어 있는 알레르겐을 의미합니다. (메뉴 원재료와 중복되는 것은 ●로 표기) □
 枠内の▲印は別添えソース類に含むアレルゲンを意味します。(メニューの原材料と重複するものは●印で表記)

테두리 안의 ● 표시는 원재료로 사용하고 있음을 의미합니다. 枠内の●印は原材料として使用していることを意味します。

メニュー名 일본어 메뉴 이름	메뉴 이름(한국어)	특정 원재료 8품목								원재료로 사용 ● 벌꿀을 ● 호두를 제외한 견과류
		卵 Egg 계란	乳 Milk 우유	小麦 Wheat 밀가루	そば Buckwheat 메밀	落花生 Peanut 땅콩	えび Shrimp 새우	かに Crab 메밀	くるみ Walnuts 호두	
季節限定フードメニュー		한정 식사 메뉴								
■ 파스타		■ 파스타								
釜揚げ桜海老と春キャベツのアンチョビソース	햇양배추와 벚꽃 새우 안초비 소스 파스타		●	●			●			
紅ずわい蟹とえびのオマールソース	홍게와 새우의 비스큐소스 파스타		●	●			●	●		
ぶりぶり海老と博多明太子の特製クリームソース	탱글탱글한 새우와 하카타 명란젓을 곁들인 특제 크림 파스타		●	●			●			
デュガスチーズ添え スモークサーモンと半熟卵のカルボナーラ	훈제 연어와 반숙 계란 까르보나라 듀가스 치즈 곁들임	●	●	●						
グリエールチーズのオニオングラタンスープ	양파 그라탕 수프		●	●						

■ Cheese Egg Garden 알레르기 정보

갱신일 2026/02/27

음료에 포함되어 있는 유제품에는 유성분이 함유되어 있습니다.
 ドリンクにお付けしているミルク類には乳成分が含まれます。

계절에 따라 변하는 드레싱, 수프류 및 고객의 취향에 맞게 사용할 수 있는 조미료, 양념 알레르겐에 대해서는 별도로 기재하고 있습니다.
 季節により都度変更のあるドレッシング・スープ類、およびお客様にお好みでご利用いただく調味料類・カスターのアレルゲンにつきましては、別途記載をしております。

테두리 안 ▲표시는 별첨 소스류에 포함되어 있는 알레르겐을 의미합니다. (메뉴 원재료와 중복되는 것은 ●로 표기) □
 枠内の▲印は別添えソース類に含むアレルゲンを意味します。(メニューの原材料と重複するものは●印で表記)

테두리 안의 ● 표시는 원재료로 사용하고 있음을 의미합니다. 枠内の●印は原材料として使用していることを意味します。

メニュー名 일본어 메뉴 이름	메뉴 이름(한국어)	특정 원재료 8품목								원재료로 사용 ● 벌꿀을 ● 호두를 제외한 견과류
		卵 계란	乳 우유	小麦 밀가루	そば 메밀	落花生 땅콩	えび 새우	かに 메밀	くるみ 호두	
グランドドリンクメニュー		그랜드 음료 메뉴								
■コーヒー		■커피								
椿屋ブレンドコーヒー	블렌드 커피									
椿屋アイスコーヒー	아이스 커피									
カフェラテ	카페 라테		●							
アイスカフェラテ	카페 라테 아이스 카페 라테		●							
■紅茶		■홍차								
椿屋ブレンドティ	오리지널 블렌드 차									
ダーズリン	다르질링									
アッサム	아삼									
アイ스티 (アールグレイ)	아이스 티 (얼그레이 사용)									
■フルーツハーブティ (ノンカフェイン)		■과일 허브 티 (카페인 프리)								
チェリートライフル	체리 트리플									●아몬드
カモミールミックス	캐모마일 믹스									
ルイボスマンゴーパッション	루이보스 망고 패션프루트									
■レモネード		■소프트 드링크								
自家製レモネード (HOT)	수제 레모네이드 (따뜻한 것)									
自家製レモネード (ICED)	수제 레모네이드 (차가운 것)									
自家製レモネードソーダ	수제 레모네이드 소다									
■ジュース・その他ドリンク		■소프트 드링크								
マンダリンオレンジジュース (100%)	만다린 오렌지 주스									
りんごジュース (100%)	사과 주스									
ジンジャーエール	진저 에일									
ペプシコーラ	펩시 콜라									
アセロラ	아세로라주스									
アセロラソーダ	아세로라소다									
アイスウーロン茶	아이스 우롱차									
■コーヒーフレッシュなど		■커피 크림 등								
コーヒーフレッシュ	커피 크림 (커피, 아이스 음료용)		●							
スティックシュガー	설탕									

■ Cheese Egg Garden 알레르기 정보

갱신일 2026/02/27

음료에 포함되어 있는 유제품에는 유성분이 함유되어 있습니다.

ドリンクにお付けしているミルク類には乳成分が含まれます。

계절에 따라 변하는 드레싱, 수프류 및 고객의 취향에 맞게 사용할 수 있는 조미료, 양념 알레르겐에 대해서는 별도로 기재하고 있습니다.

季節により都度変更のあるドレッシング・スープ類、およびお客様にお好みでご利用いただく調味料類・カスターのアレルゲンにつきましては、別途記載をしております。

테두리 안 ▲표시는 별첨 소스류에 포함되어 있는 알레르겐을 의미합니다. (메뉴 원재료와 중복되는 것은 ●로 표기)□

枠内の▲印は別添えソース類に含むアレルゲンを意味します。(メニューの原材料と重複するものは●印で表記)

테두리 안의 ● 표시는 원재료로 사용하고 있음을 의미합니다. 枠内の●印は原材料として使用していることを意味します。

メニュー名 일본어 메뉴 이름	메뉴 이름(한국어)	특정 원재료 8품목								원재료로 사용 ● 벌꿀을 ● 호두를 제외한 견과류
		卵 Egg 계란	乳 Milk 우유	小麦 Wheat 밀가루	そば Buckwheat 메밀	落花生 Peanut 땅콩	えび Shrimp 새우	かに Crab 메밀	くるみ Walnuts 호두	
グランドドリンクメニュー		그랜드 음료 메뉴								
■ビール		■맥주								
サントリー生ビール	생맥주									
■ハイボール		■하이볼								
角ハイボール	가쿠 하이볼									
ジンジャーハイボール	진저 하이볼									
■ウイスキー		■위스키								
角	가쿠									
■サワー		■사와								
レモンサワー	레몬 사와									
カシスサワー	카시스 사와									
自家製レモンサワー	수제 레모네이드 사와									
■カクテル		■칵테일								
モヒートレモネード	모히토 레모네이드									
アメリカンレモネード	아메리칸 레모네이드									
カシスオレンジ	카시스 오렌지									
シャンディガフ	샌디 가프									
■果実酒		■과실주								
紀州蜂蜜梅酒	기슈 벌꿀 매실주									● 벌꿀을
山崎梅酒	야마자키 매실주									
■ノンアルコールドリンク		■무알코올 음료								
オールフリー	무알코올 맥주									
■スパークリングワイン		■스파클링 와인								
ドンウルリコ・ブリュット	Don Ulrico Brut Cuvée del Cappellano									
カステッリ・モデネージ・ランブルスコ・ロッソ	Castelli Modenesi Lambrusco Emilia Rosso Amabile									
■赤ワイン		■레드 와인								
ピエトレ・デル・ソーレ サンジョベーゼ	PIETRE DEL SOLE Sangiovese									
オルガニコ ベッロ・サンジョヴェーゼ	ORGANICO Bello Sangiovese									
■白ワイン		■화이트 와인								
ピエトレ・デル・ソーレ トレッピーアーノ	PIETRE DEL SOLE Trebbiano									
オルガニコ ベッロ・トレッピーアーノ・シャルドネ	ORGANICO Bello Trebbiano Chardonnay									