

Breakfast 朝食 9:00~11:00

●モーニング Breakfast special

モーニングセット ¥330
Breakfast special

フォカッチャ 目玉焼き ウィンナー サラダ
コーヒー/紅茶
Focaccia, fried egg, sausages, salad  
Coffee or tea



110 コーヒー(ホット)
Coffee

111 コーヒー(アイス)
Ice coffee

112 紅茶(ホット)
Tea

113 紅茶(アイス)
Ice tea

<金額は全て消費税込です>



アレルギーを表示しています

Lunch 昼食 11:00~15:00

●ランチ Lunch Special

※大盛りは プラス¥50

120 日替りAセット ¥540
(パスタ スープ サラダ パン)



130 日替りBセット(ライス付) ¥540
(主菜 小鉢 汁物 ごはん)



140 日替りカレーセット ¥640
(カレー スープ サラダ)



150 デラックス日替りセット ¥880
(日替りAセット + メイン料理)





野のはなハウス

Lunch 昼食 11:00~15:00

815 ドリンクバーセット ¥150

(食事を注文された場合)
Set with drink bar (with meal)

ドリップコーヒー ¥100

(レジで専用カップをお買い求め下さい)
Drip coffee





野のはなハウス

Pizza ピッツア 13:00~

520 **マリナーラ** (アンチョビ ケッパー にんにく オレガノ トマトソース) ¥880

チーズを使わないアンチョビとにんにくがアクセントのピッツア 536kcal 

MARINARA (anchovy, garlic, caper, oregano, tomato sauce)



521 **マルゲリータ** (モッツアレラ トマトソース バジル) ¥1,180

モッツアレラチーズをたっぷり使った、誰もが知ってるピッツアの女王 1005kcal  

MARGHERITA (mozzarella, tomato sauce, basil)



522 **アチューゲ モッツアレラ** (アンチョビ モッツアレラ オレガノ) ¥1,180

アンチョビの塩加減とチーズのバランスが最高!! 745kcal  

ACCIIUGHE MOZZARELLA (anchovy, mozzarella, oregano)

523 **トンノ チポッラ** (ツナ 玉ねぎ オレガノ チーズ トマトソース) ¥1,180

ツナと玉ねぎの組み合わせが絶妙なピッツア 1025kcal  

TONNO CIPOLLA (tuna, onions, oregano, cheese, tomato sauce)

524 **フンギ** (いろんなキノコ トマトソース チーズ オレガノ) ¥1,280

キノコをふんだんに使ったもちっとしたピッツア 890kcal  

FUNGHI (mushroom, tomato sauce, cheese, oregano)

525 **ビスマルク** (サラミ 玉子 チーズ トマトソース オレガノ) ¥1,340

半熟玉子とイタリアンサラミのハーモニーがGOOD! 922kcal   

BISMARK (salami, egg, cheese, tomato sauce, oregano)



野のはなハウス

Pizza ピッツア 13:00～

- | | | |
|-----|--|--------|
| 526 | サルシッチャ ブロッコリー (ソーセージ ブロッコリー モッツアレラ)
ソーセージとブロッコリーでボリューム感たっぷりに焼き上げたピッツア 698kcal  
SALSICCIA BROCCOLI (sausages, broccoli, mozzarella) | ¥1,340 |
| 527 | クアットロ フォルマッジョ (4種類のチーズ)
4種類のチーズを使ったチーズ好きにはたまらないピッツア 738kcal  
QUATTRO FORMAGGIO (4 kinds of cheese) | ¥1,440 |
| 528 | プロシュート (生ハム ミニトマト トマトソース モッツアレラ サラダ)
イタリア産生ハムとフレッシュサラダのヘルシーなサラダ感覚ピッツア 1028kcal  
PROSCIUTTO (dry-cured ham, cherry tomato, tomato sauce, mozzarella, salad) | ¥1,640 |



野のはなハウス

A La Carte アラカルト 15:00～

Doria ドリア (サラダ付き)

- 510 チキンとキノコのトマトクリームドリア 827kcal ¥740
Doria with chicken and mushrooms in tomato cream cheese sauce  



- 511 ソーセージと野菜のチーズクリームドリア 848kcal ¥740
Doria with sausages and vegetables in cream cheese sauce  

- 512 海老とブロッコリーのチーズクリームドリア 721kcal ¥880
Doria with shrimp and broccoli in cream cheese sauce   

Curry カレー (サラダ付き)

大盛りは
Large serving

プラス
¥150

- 610 ソーセージカレー 706kcal ¥600
Curry rice with sausages 

- 611 チーズカレー 712kcal ¥630
Curry rice with cheese topping  

- 612 野菜たっぷりカレー 613kcal ¥650
Curry rice with vegetables topping 



- 613 ポークカツカレー 1044kcal ¥680
Curry rice with pork cutlet  



野のはなハウス

A La Carte アラカルト 15:00～

Rice omelette オムライス (サラダ付き)

- | | | | |
|-----|---|--|------|
| 410 | プレーンオムライス 671kcal
Omelette rice |   | ¥580 |
| 411 | チーズオムライス 692kcal
Omelette rice with cheese |   | ¥650 |
| 412 | オムライスカレー 662kcal
Omelette rice with curry sauce |    | ¥680 |
| 413 | ハッシュドビーフオムライス 767kcal
Omelette rice with hashed beef sauce |    | ¥740 |





野のはなハウス

Dessert デザート

- | | | | |
|-----|--|--|------|
| 710 | 本日のケーキセット (ケーキとコーヒー/紅茶)
ショーケースからお好きなデザートを1つお選び下さい
Today's cake set (Cake and coffee or tea) |  | ¥540 |
| 711 | 本日のケーキ (単品)
ショーケースをご覧ください
Today's cake | | ¥350 |
| 712 | フルーツパフェ
Fruits parfait | | ¥540 |
| 713 | ジェラート (3種)
Gelato (3 flavors)  | | ¥350 |
| 714 | 揚げピッツア (2個)
ピザ生地にチョコレートを入れて揚げました
Chocolate filled Calzone (deep fried pizza filled with chocolate filling)  | | ¥350 |

Soft drink ソフトドリンク

- | | | | | | |
|-----|--|------|--|---|------|
| 810 | コーヒー (ホット)
Coffee | ¥250 | 816 | ドリンクバー
Drink bar | ¥200 |
| 811 | コーヒー (アイス)
Ice coffee | ¥250 | 817 | ドリンクバーセット
(食事を注文された場合)
Set with drink bar (with meal) | ¥150 |
| 812 | 紅茶 (ホット)
Tea | ¥250 | 818 | ノンアルコールビール
(キリンフリー 小瓶)
Non-alcohol beer | ¥250 |
| 813 | 紅茶 (アイス)
Ice tea | ¥250 | | | |
| 814 | 抹茶カプチーノ (ホット)
Green tea cappuccino | ¥310 |  |  | |
| 815 | 抹茶カプチーノ (アイス)
Ice green tea cappuccino | ¥330 | | | |



野のはなハウス

a special menu for vegetarians ベジタリアンメニュー

- | | | | |
|-----|--|---|--------|
| 210 | いろいろなキノコのペペロンチーノ
Spaghetti peperoncino with mushrooms  |  | ¥650 |
| 211 | ブロッコリーとミニトマトのスパゲッティ
Spaghetti with broccoli and cherry tomato  | | ¥650 |
| 212 | フレッシュ野菜とフレッシュトマトのスパゲッティ
Spaghetti with fresh vegetables and tomato  | | ¥650 |
| 213 | バジルのトマトソースであえたじゃがいものニョッキ
Potato gnocchi with basil and tomato sauce    | | ¥680 |
| 214 | ポテトフライ
French fries | | ¥430 |
| 215 | 気まぐれサラダ
Mixed salad | | ¥430 |
| 216 | 温野菜のバーニャカウダ
Steamed vegetable with dip sauce | | ¥540 |
| 521 | ピッツァ マルゲリータ (モッツァレラ トマトソース バジル)
Pizza margherita (mozzarella, tomato sauce, basil)   |  | ¥1,180 |
| 524 | ピッツァ フンギ (いろいろなキノコ トマトソース チーズ オレガノ)
Pizza funghi (mushroom, tomato sauce, cheese, oregano)   | | ¥1,280 |



野のはなハウス

Side dish 小皿料理

- 001 シーザーサラダ 65kcal ¥430
Caesar salad 
- 002 温野菜のバーニャカウダ 83kcal ¥540
Steamed vegetable with dip sauce
- 003 ポテトフライ 454kcal ¥430
French fries
- 004 たこのピリ辛トマト煮 231kcal ¥540
Octopus boiled in spicy tomato sauce
- 005 揚げピッツア (2個) (イタリアハム キノコ モzzarella入り) 489kcal ¥540
Calzone/fried pizza 2pieces (with Italian ham, mushroom, mozzarella filling)  
- 006 オリーブ (イタリア産) 27kcal ¥430
Italian olives
- 007 イタリア産生ハムの盛り合わせ 240kcal ¥880
Mixed plate of Italian dry cured ham
- 008 前菜の盛り合わせ ¥980
Mixed plate of appetizer
- 009 イタリア風フリットミスト (揚げもの) (鶏もも キノコ 小海老) ¥880
Italian fritto misto (chicken, mushroom, shrimp)  

Meat dish 肉料理

- 010 イタリア風 ミートボールのトマト煮 539kcal ¥780
Italian meatballs in tomato sauce   
- 011 ポークカツレツ ミラノ風 482kcal ¥780
Milanese cutlet   
- 012 チキンと野菜のクリーム煮込み 593kcal ¥980
Steamed chicken and vegetables in cream sauce  
- 013 スペアリブとソーセージの煮込み 762kcal ¥980
Spareribs and sausage stew 

スープ + サラダ + ご飯 または パンのセット ¥250
Soup + salad + rice or bread set



野のはなハウス

Pasta パスタ (サラダ付き)

大盛りは
Large serving

プラス
¥150

- 310 季節の手打ちパスタ (スタッフにおたずね下さい) ¥980~
Seasonal homemade pasta (please ask our staff for detail)  
- 311 アーリオ オーリオ ペペロンチーノ 508kcal ¥580
Spaghetti aglio olio e peperoncino 
- 312 ベーコンと茄子、モッツアレラのトマトソースのスパゲッティ 734kcal ¥650
Spaghetti with bacon, eggplant and mozzarella in tomato sauce  
- 313 鶏ももとキノコの白ワイン風味のスパゲッティ 625kcal ¥650
Spaghetti with chicken and mushroom in white wine sauce  
- 314 海老とズッキーニのトマトソースのスパゲッティ 573kcal ¥760
Spaghetti with shrimp and zucchini in tomato sauce  
- 315 カルボナーラ 1024kcal ¥820
Spaghetti carbonara   

Gratin グラタン

- 614 ミートソースを使ったじゃがいものニョッキグラタン 574kcal ¥680
Potato gnocchi gratin with meat sauce   
- 615 ナポリ風ラザーニャ 601kcal ¥880
Lasagna Napoletana  





野のはなハウス



Special set スペシャルセット

¥880

メニューのパスタ、カレー、オムライスからお好きなものを1品
Choose 1 item from pasta, curry, omelette rice menu

サラダ デザート
Salad Dessert

コーヒー／紅茶
Coffee or Tea



Tipsy set ほろ酔いセット



¥780

おすすめ前菜 3種盛り
3 kinds of appetizer

イタリアワイン(白／赤) または プレミアムモルツ生ジョッキ
A glass of white/red wine or medium jug of premium malts



Otsukaresama set お疲れ様セット



¥980

ポークカツレツミラノ風 サラダ添え
Milanese pork cutlet with salad



ソーセージとポークバラの煮込み
Sausage and pork belly stew

生ハムと揚げピッツアの盛り合わせ
Dry cured ham and fried pizza combo



この中から一品
Choose one from these menu

イタリアワイン(白／赤) または プレミアムモルツ生ジョッキ
A glass of white/red wine or medium jug of premium malts



野のはなハウス

Chef recommendation おすすめコース

Share course シェアコース 2名様から start from 2 persons 1人 ¥1,580

前菜の盛り合わせ
Mixed plate of appetizer

おすすめパスタ料理
Recommended pasta

お好みのピッツア (ピッツアメニューからお選び下さい)
One pizza (Choose from pizza menu)

デザート
Dessert

コーヒー/紅茶
Coffee or Tea



Chef recommendation course シェフおすすめコース ¥2,500

付き出し
Small appetizer

おすすめ前菜の盛り合わせ
Recommended appetizer

旬の食材を使ったスペシャルパスタ料理
Special pasta with seasonal ingredients

本日のおすすめメイン料理
Today's recommended main dish

季節のデザート盛り合わせ
Mixed plate of seasonal dessert

パン
Bread

コーヒー/紅茶
Coffee or Tea





野のはなハウス



Wine List ワインリスト

Sparkling Wine スパークリングワイン

- 910 おすすめのイタリアスパークリングワイン (ボトル) ¥3,200
Recommended Italian sparkling wine

White Wine 白ワイン

- 911 ハウスワイン (グラス) ¥340
A glass of house wine
- 912 ハウスワイン (デキャンタ 500ml) ¥1,200
A decanter of house wine
- 913 今月のおすすめ イタリア産白ワイン (ボトル) ¥2,000
Italian white wine of this month recommended
- 914 ピノ グリージョ (ボトル) ¥2,400
熟したアブリコットや桃などのアロマを持った穏やかな酸と心地良いミネラル感のある白ワイン
Pinot Grigio
- 915 フラスカティ (ボトル) ¥3,300
輝きを帯びた麦わら色、新鮮なフルーツの強く華やかな香りが心地良い爽やかな飲み口のローマ近郊のワイン
Frascati

Red Wine 赤ワイン

- 916 ハウスワイン (グラス) ¥340
A glass of house wine
- 917 ハウスワイン (デキャンタ 500ml) ¥1,200
A decanter of house wine
- 918 今月のおすすめ イタリア産赤ワイン (ボトル) ¥2,000
Italian red wine of this month recommended
- 919 モンテプルチアーノ ダブルッツォ (ボトル) ¥2,800
カベルネソーヴィニオンをわずかに加えオーク樽で熟成させて凝縮した果実味とやわらかいタンニンを持つ赤ワイン
Montepulciano d'abruzzo
- 920 キャンティ (ボトル) ¥3,300
果実味豊かでまろやか。チェリーやスパイスのニュアンスが感じられる芳醇なトスカーナのワイン
Chianti



野のはなハウス

Alcohol アルコール

Beer ビール

- | | | |
|-----|---|------|
| 930 | ビール (中瓶)
サントリープレミアムモルツ
Beer | ¥400 |
| 931 | 生ビール (中ジョッキ)
サントリープレミアムモルツ
Medium jug of draft beer | ¥380 |
| 932 | 生ビール (グラス)
サントリープレミアムモルツ
A glass of draft beer | ¥250 |
| 933 | ノンアルコールビール
麒麟フリー
Non-alcohol beer | ¥250 |



Cocktail カクテル

- | | | |
|-----|--------------------------|------|
| 940 | カシスオレンジ
Cassis Orange | ¥360 |
| 941 | マスカットピーチ
Muscat Peach | ¥360 |
| 942 | ハイボール
Highball | ¥360 |

Chu-Hi チューハイ

- | | | |
|-----|--------------------------|------|
| 950 | チューハイレモン
Chu-Hi Lemon | ¥360 |
|-----|--------------------------|------|

Shochu 焼酎 (ボトルキープ可)

- | | | |
|-----|--|--------|
| 960 | 黒霧島 芋
(ボトル 720ml)
Kurokirishima (Sweet potato) | ¥2,500 |
| 961 | いいちこ 麦
(ボトル 720ml)
Iichiko (Barley) | ¥2,500 |
| 962 | はないも 芋 (グラス)
Hanaimo (Sweet potato) | ¥350 |
| 963 | むぎのか 麦 (グラス)
Muginoca (Barley) | ¥350 |

Whisky ウィスキー (ボトルキープ可)

- | | | |
|-----|---------------------------------------|--------|
| 970 | バラントイン
(ボトル 700ml)
Ballantine's | ¥3,000 |
|-----|---------------------------------------|--------|

Sake 日本酒

- | | | |
|-----|---|--------|
| 980 | 純米酒 酔ふて候
(ボトル 720ml)
Jyunmaishu Youtesoro | ¥2,000 |
| 981 | 純米原酒 櫻花爛漫
(ボトル 720ml)
Jyunmaigenshu okaranman | ¥2,500 |

Soda water 炭酸水

- | | | |
|-----|------------------------------|------|
| 990 | ウィルキンソン (500ml)
Wilkinson | ¥200 |
|-----|------------------------------|------|