

LUNCH

11:00 - 15:00

価格はすべて税込み表示
()内は税込価格

子育て支援カード
提示で大盛り無料

PASTA 1,227 (1,350) サラダ付き
大盛り+200円(税込) **《サラダ無し-200円税込》**

+ドリンクバー
227 (250)



- 今週の Pasta (スタッフにお尋ねください)
旬の食材を使った週替わり Pasta
- ズッキーニのアンチョビバター (オイルベース)
ズッキーニ、アンチョビ、バター、チーズ
- とうもろこしのアーリオ・オーリオ (オイルベース)
とうもろこし、バター、チーズ
- 季節野菜の大辛トマトソース (トマトベース)
ベーコン、パプリカ、ズッキーニ、なす
- マーレトマト (魚介のトマトソース)
えび、イカ、活あさり、ムール貝
- なすとベーコンの辛いトマトスープ
アンチョビ、なす、ベーコン、モッツアレラ、水菜
- 高原鶏とレンコンのガーリックペッパー (オイルベース)
鶏肉、レンコン、えのき茸、バター、水菜

PIZZA 1,254 (1,380) サラダ付き
《サラダ無し-200円税込》

+ドリンクバー
227 (250)



- 今週のピッツァ (スタッフにお尋ねください)
旬の食材を使った週替わりピッツァ
- 2種のマルゲリータ (ハーフ&ハーフ)
モッツアレラ、自家製ドライトマト、バジル
- 海老と根菜のジェノベーゼ (バジルベース)
海老、レンコン、紅芯大根
- マルゲリータ (トマトベース)
モッツアレラ、バジル
- クワトロフォルマッジオ (チーズ) **+100円(税込)**
モッツアレラ、マスカルポーネ、ゴルゴンゾーラ、グラナパダーノ

+ SET セット

ドリンクバー &
+ お任せドルチェ
590 (650)

ドリンクバー &
+ 選べるドルチェ
636 (700) ~

+ お任せドルチェ
436 (480)

+ 選べるドルチェ
481 (530) ~

GRILL 1,318 (1,450) サラダ付き
ライス or パン (ライス大盛り無料) **《サラダ無し-200円税込》**

+ドリンクバー
227 (250)



- チキングリル スパイスサルサ (上州高原鶏)
フレッシュトマトを使った自家製のピリ辛サルサ
- チキングリル 和風ソース (上州高原鶏)
ふっくら焼き上げた上州高原鶏に自家製の和風玉ねぎソースを合わせました。
- 100%BEEF ハンバーグ 和風ソース
牛肉の赤身を100%使用した肉肉しいハンバーグに和風玉ねぎソースとの相性も抜群。
- 100%BEEF ハンバーグ トマトソース
牛肉の赤身を100%使用した肉肉しいハンバーグにアロマ特製トマトソースでいただきます。

CURRY or RISOTTO 1,181 (1,300) サラダ付き
ご飯大盛り無料 **《サラダ無し-200円税込》**

+ドリンクバー
227 (250)



- キーマカレー
スパイシーなキーマカレーと一緒に香草(パクチー、三つ葉、大葉、浅葱)を混ぜてお召し上がりください。
- チキンマサラ
スパイスから作る本格スパイスカレーじっくり煮こんだチキンはほろっと柔らか。
- 若鶏とフレッシュトマトのバジル雑穀米リゾット
鶏肉、バジル、トマト、モッツアレラ
- 漁師風魚介の雑穀米リゾット (トマト)
海老、あさり、イカ、ムール貝

OVEN 1,254 (1,380) サラダ付き
オープン **《サラダ無し-200円税込》**

+ドリンクバー
227 (250)



- ボローニャ風ミートソースのラザニア~ワンプレート~
自家製のボローニャ風ミートソースをたっぷり使ったラザニアパンとサラダをワンプレートで!

DRINK ● KIDSドリンクバー 154 (170) ● ランチラテ【ホット or アイス】272 (300) ● ハートランドビール 500 (550) ● グラスワイン【白 or 赤】409 (450)

HOLIDAY SET

11:00 - 15:00

17:00 - 21:30

価格はすべて税込み表示
()内は税込価格

子育て支援カード
提示で大盛り無料

PASTA 1,254 (1,380) サラダ付き
大盛り+200円(税込) 《サラダ無し-200円税込》

+ドリンクバー
227 (250)



- 1 今週の Pasta (スタッフにお尋ねください)
旬の食材を使った週替わりPasta
- 2 ズッキーニのアンチョビバター (オイルベース)
ズッキーニ、アンチョビ、バター、チーズ
- 3 とうもろこしのアーリオ・オーリオ (オイルベース) 🔥
とうもろこし、バター、チーズ
- 4 季節野菜の大辛トマトソース (トマトベース) 🔥🔥
ベーコン、パプリカ、ズッキーニ、なす
- 5 マーレトマト (魚介のトマトソース) 🔥
えび、イカ、活あさり、ムール貝
- 6 なすとベーコンの辛いトマトスープ
アンチョビ、なす、ベーコン、モzzarella、水菜
- 7 高原鶏とレンコンのガーリックペッパー (オイルベース)
鶏肉、レンコン、えのき茸、バター、水菜

PIZZA 1,272 (1,400) サラダ付き
《サラダ無し-200円》

+ドリンクバー
227 (250)



- 1 今週のピッツァ (スタッフにお尋ねください)
旬の食材を使った週替わりピッツァ
- 2 2種のマルゲリータ (-half&-half)
モzzarella、自家製ドライトマト、バジル
- 3 海老と根菜のジェノベーゼ (バジルベース)
海老、レンコン、紅芯大根
- 4 マルゲリータ (トマト)
モzzarella、バジル
- 5 プロシュートマスカルポーネ (トマト) +100円(税込)
モzzarella、マスカルポーネ、プロシュート
- 6 クワトロフォルマッジオ (チーズ) +100円(税込)
モzzarella、マスカルポーネ、ゴルゴンゾーラ、グラナパダーノ

+ SET セット

+ ドリンクバー&
お任せドルチェ
590 (650)

+ ドリンクバー&
選べるドルチェ
636 (700) ~

+お任せドルチェ
436 (480)

+選べるドルチェ
481 (530) ~

GRILL 1,345 (1,480) サラダ付き
ライス or パン (ライス大盛り無料) 《サラダ無し-200円税込》

+ドリンクバー
227 (250)



- 1 チキングリル スパイスサルサ (上州高原鶏) 🔥
フレッシュトマトを使った自家製のピリ辛サルサ
- 2 チキングリル 和風ソース (上州高原鶏)
ふっくら焼き上げた上州高原鶏に自家製の和風玉ねぎソースを合わせました。
- 3 チキングリル スパイス黒胡椒 (上州高原鶏) 🔥
スパイスの香りと粗挽きの黒胡椒の辛味を効かせたスパイシーな味付けが魅力。
- 4 チキングリル 岩塩とハーブ (上州高原鶏)
数種類の香り高いハーブと岩塩でじっくり焼き上げ、肉本来の旨みを引き出します。
- 5 100%BEEF ハンバーグ 和風ソース
牛肉の赤身を100%使用した肉肉しいハンバーグに和風玉ねぎソースとの相性も抜群。
- 6 100%BEEF ハンバーグ トマトソース
牛肉の赤身を100%使用した肉肉しいハンバーグにアロマ特製トマトソースでいただきます。

CURRY or RISOTTO 1,227 (1350) サラダ付き
ご飯大盛り無料 《サラダ無し-200円税込》

+ドリンクバー
227 (250)



- 1 キーマカレー 🔥
スパイシーなキーマカレーと一緒に香草 (パクチー、三つ葉、大葉、浅葱) を混ぜてお召し上がりください。
- 2 チキンマサラ
スパイスから作る本格スパイスカレーじっくり煮こんだチキンはほろっと柔らか。
- 3 若鶏とフレッシュトマトのバジル雑穀米リゾット
鶏肉、バジル、トマト、モzzarella
- 4 漁師風魚介の雑穀米リゾット (トマト)
海老、あさり、イカ、ムール貝

OVEN 1,254 (1,380) サラダ付き
オープン 《サラダ無し-200円税込》

+ドリンクバー
227 (250)



- ボローニャ風ミートソースのラザニア~ワンプレート~
自家製のボローニャ風ミートソースをたっぷり使ったラザニアパンとサラダをワンプレートで!

DINNER

17:00 - 21:30

価格はすべて税込み表示
()内は税込価格

子育て支援カード
提示で大盛り無料

PASTA 1,254 (1,380) サラダ付き

大盛り+200円(税込)

《サラダ無し-200円税込》



- 1 今週の Pasta (スタッフにお尋ねください)
旬の食材を使った週替わりPasta
- 2 ズッキーニのアンチョビバター (オイルベース)
ズッキーニ、アンチョビ、バター、チーズ
- 3 とうもろこしのアーリオ・オーリオ (オイルベース) 🌶️
とうもろこし、バター、チーズ
- 4 季節野菜の大辛トマトソース (トマトベース) 🌶️🌶️
ベーコン、パプリカ、ズッキーニ、なす
- 5 マーレトマト (魚介のトマトソース) 🌶️
えび、イカ、活あさり、ムール貝
- 6 なすとベーコンの辛いトマトスープ
アンチョビ、なす、ベーコン、モッツアレラ、水菜
- 7 高原鶏とレンコンのガーリックペッパー (オイルベース)
鶏肉、レンコン、えのき茸、バター、水菜

PIZZA 1,272 (1,400) サラダ付き

《サラダ無し-200円》



- 1 今週のピッツァ (スタッフにお尋ねください)
旬の食材を使った週替わりピッツァ
- 2 2種のマルゲリータ (ハーフ&ハーフ)
モッツアレラ、自家製ドライトマト、バジル
- 3 海老と根菜のジェノベーゼ (バジルベース)
海老、レンコン、紅芯大根
- 4 マルゲリータ (トマト)
モッツアレラ、バジル
- 5 バンビーノ (クリーム)
ツナ、海老、コーン、ソーセージ、マヨネーズ、生クリームモッツアレラ、
- 6 ペパロニ (トマト) 🌶️
イタリアンソーセージ、サラミ、ベーコン
- 7 プロシュートマスカルポーネ (トマト) +100円(税込)
モッツアレラ、マスカルポーネ、プロシュート
- 8 クワトロフォルマッジオ (チーズ) +100円(税込)
モッツアレラ、マスカルポーネ、ゴルゴンゾーラ、グラナパダーノ

GRILL 1,345 (1,480) サラダ付き

ライス or パン (ライス大盛り無料) 《サラダ無し-200円税込》



- 1 チキングリル スパイスサルサ (上州高原鶏) 🌶️
フレッシュトマトを使った自家製のピリ辛サルサ
- 2 チキングリル 和風ソース (上州高原鶏)
ふっくら焼き上げた上州高原鶏に自家製の和風玉ねぎソースを合わせました。
- 3 100%BEEF ハンバーグ 和風ソース
牛肉の赤身を100%使用した肉肉しいハンバーグに和風玉ねぎソースとの相性も抜群。
- 4 100%BEEF ハンバーグ トマトソース
牛肉の赤身を100%使用した肉肉しいハンバーグにアロマ特製トマトソースでいただきます。

CURRY or RISOTTO 1,227 (1350) サラダ付き

ご飯大盛り無料

《サラダ無し-200円税込》



- 1 キーマカレー 🌶️
スパイシーなキーマカレーと一緒に香草(パクチー、三つ葉、大葉、浅葱)を混ぜてお召し上がりください。
- 2 チキンマサラ
スパイスから作る本格スパイスカレーじっくり煮こんだチキンはほろっと柔らか。
- 3 若鶏とフレッシュトマトのバジル雑穀米リゾット
鶏肉、バジル、トマト、モッツアレラ
- 4 漁師風魚介の雑穀米リゾット (トマト)
海老、あさり、イカ、ムール貝

+ SET セット

700円(税抜)以上のお料理ご注文時に限ります。

+ ドリンク & お任せドルチェ 636 (700)

+ ドリンク & 選べるドルチェ 681 (750) ~

+ ドリンク 272 (300) ~
ドリンクは別紙メニューよりお選びください。

+ お任せドルチェ 436 (480)
スタッフのお任せでご用意いたします。

+ 選べるドルチェ 481 (530) ~
ケーキショーケースよりお選び頂けます。



+DRINK

価格はすべて税込み表示
()内は税込価格

¥272 (300)

(+料金は上記金額に加算)

おかわり ¥181円 (200)

ドリンク変更可
アルコールは対象外

お一人様 700円以上のお料理ご注文時に限ります。

-
- ・ コーヒー (ホット or アイス)
 - ・ 紅茶 (ホット or アイス)
 - ・ カモミール
 - ・ ローズヒップハイビスカス
 - ・ カフェラテ (ホット or アイス) +50円 (税込)

 - ・ オレンジジュース 100%
 - ・ アップルジュース 100%
 - ・ グレープフルーツジュース 100%
 - ・ ペプシ
 - ・ ジンジャエール
 - ・ 辛口ジンジャエール
 - ・ レモネード
 - ・ レモンスカッシュ
 - ・ ホワイトウォーター
 - ・ ホワイトソーダ
 - ・ トニックウォーター

 - ・ グラスワイン (赤 or 白) +100円 (税込)
 - ・ ハートランドビール +200円 (税込)
 - ・ ハイボール +200円 (税込)

BEEF&PORK STEAK

ステーキ

サラダ無し 200円

ライス大盛り無料

AUSSIE BEEF

オージー・ビーフ



やわらか赤身牛ステーキ
120g (180g +600円)

単品 1,680円 (1,528円)

セット 1,980円 (1,800円)

ライス or パン & サラダ & ドリンク

JYOSYU BEEF

上州牛



上州牛ランプステーキ
180g

単品 2,980円 (2,709円)

セット 3,380円 (3,073円)

ライス or パン & サラダ & ドリンク

SANGEN PORK

三元豚



群馬県産 三元豚肩ロース
200g

単品 1,980円 (1,800円)

セット 2,380円 (2,164円)

ライス or パン & サラダ & ドリンク

AROMAVITA&BAKE

DOLCE SET



+



選べるドルチェセット

681円(750)～

ショーケースお好きなケーキ

+

Sドリンク

お任せドルチェセット

681円(750)～

スタッフのお任せケーキ

+

Sドリンク

DOLCE

フルーツ&やわだてホイップを添えて

ドルチェ

ショーケースお好きなケーキをお選びください。

- ・バイクドチーズケーキ ・なめらかチーズケーキ ・4種のベリータルト ・ナッツタルト ・ティラミス
- ・かぼちゃプリン ・苺のガトーショコラ ・本日のマフィン(アイスクリーム添え)
- ・本日のパウンドケーキ(アイスクリーム添え)

・季節のタルト 各種

セットの金額より +136円(150)

S SET DRINK
セットドリンク

- ・本日のコーヒー(ホット or アイス) ・紅茶(ホット or アイス) ・ハーブティ(カモミール/ハイビスカス)
- ・オレンジジュース100% ・グレープフルーツジュース100% ・アップルジュース100%
- ・コーラ ・ジンジャーエール ・クラフトジンジャーエール(辛口) ・ホワイトソーダー ・ホワイトウォーター
- ・カフェラテ(ホット or アイス) +45円(50)

小学生以下

Kids menu



全て税込価格

お子様1人につき
大人の方ご注文の
パスタ1つ大盛り

無料



デザート

バニラアイス 350 yen

KIDSフライドポテト
400 yen

ハンバーグプレート
おもちゃ付き 700 yen



ピッツア 700 yen
おもちゃ付き

マルゲリータ

ツナコーンマヨ

KIDS
ドリンクバー
(ランチのみ)

ドリンク 120 yen

オレンジ100%
アップル100%
ホワイトウォーター
コーラ
ジンジャール

