AROMA VITA & BAKE

11:00 - 15:00

HOLIDAY LUNCH

えらべる５つのランチセット

価格はすべて税込み表示
( ) 内は税抜き価格です。

PASTA 1,380(1,254) サラダ付き

子育て支援カード
提示で大盛り無料

大盛り＋200yen

サラダ無し -200円

+ドリンクバー
200(181)



1 今週のパスタ（スタッフにお尋ねください）
旬の食材を使った週替わりパスタ

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、チーズ

4 季節野菜の大辛トマトソース
なす、パプリカ、トマト、ズッキーニ

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、モッツァレラ、水菜

7 上州高原鶏の煮込みソース（オイルベース）
鶏肉、トマト、チーズ

GRILL 1,480(1,345) 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

+ドリンクバー
200(181)



1 チキングリル アンチョビバターソース（上州高原鶏）
アンチョビと焦しバターソースがグリルチキンと相性抜群。

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 1,350(1,227) サラダ付き

カレー or リゾット　ご飯大盛り無料

サラダ無し -200円

+ドリンクバー
200(181)





1 なすとひき肉のスパイスカレー
４種のスパイスとトマトから作るスパイスカレー。

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雑穀米バジルリゾット
鶏肉、フレッシュトマト、チーズ

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

PIZZA 1,380(1,254) サラダ付き

サラダ無し -200円

+ドリンクバー
200(181)



1 今週のピッツァ（スタッフに・・・）
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
自家製のドライトマト、バジル、モッツァレラ

3 海老と根菜のジェノベーゼ（バジル）
バジルソース、海老、根菜

4 アンチョビとナスのシチリア（トマト）
アンチョビ、なす

5 プロシュートマスカルポーネ（トマト） +100yen
モッツァレラ、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） +100yen
モッツァレラ、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
550(409)

+ ドリンクバー& 選べるドルチェ
600(545) ~

+お任せドルチェ
450(416)

+ 選べるドルチェ
500(454)~

OVEN オーブン

1,380(1,254) サラダ付き

サラダ無し -200円

+ドリンクバー
200(181)



○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 120 (109)
- ランチ ラテ【ホット or アイス】300 (272)
- グラスワイン【白 or 赤】450 (409)
- ハートランドビール 550 (500)

AROMA VITA & BAKE

11:00 - 15:00

LUNCH

えらべる６つのランチセット

価格はすべて税込み表示
(　) 内は税抜き価格です。

PASTA 1,350(1,227) サラダ付き

子育て支援カード
提示で大盛り無料

大盛り＋200yen

サラダ無し -200 円

+ドリンクバー
200(181)



1 今週のパスタ（スタッフにお尋ねください）
旬の食材を使った週替わりパスタ

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、チーズ

4 季節野菜の大辛トマトソース
なす、パプリカ、トマト、ズッキーニ

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、モッツァレラ、水菜

7 上州高原鶏の煮込みソース（オイルベース）
鶏肉、トマト、チーズ

PIZZA 1,350(1,227) サラダ付き

サラダ無し -200 円

+ドリンクバー
200(181)



1 今週のピッツァ（スタッフに・・・）
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
自家製のドライトマト、バジル、モッツァレラ

3 海老と根菜のジェノベーゼ（バジル）
バジルソース、海老、根菜

4 アンチョビとナスのシチリア（トマト）
アンチョビ、なす

5 クワトロフォルマッジオ +100yen
モッツァレラ、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
550(500)

+ ドリンクバー& 選べるドルチェ
600(545) ~

+お任せドルチェ
450(416)

+ 選べるドルチェ
500(454) ~

GRILL 1,450(1,318) 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

+ドリンクバー
200(181)



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 1,300(1,181) サラダ付き

カレー or リゾット　ご飯大盛り無料

サラダ無し -200 円

+ドリンクバー
200(181)





1 なすとひき肉のスパイスカレー
4種のスパイスとトマトから作るスパイスカレー。

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雑穀米バジルリゾット
鶏肉、フレッシュトマト、チーズ

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 オーブン 1,350(1,227) サラダ付き

サラダ無し -200 円

+ドリンクバー
200(181)



○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 120 (109)
- ランチ ラテ【ホット or アイス】300 (272)
- グラスワイン【白 or 赤】450 (409)
- ハートランドビール 550 (500)

AROMA VITA & BAKE

17:00 - 21:30

DINNER

価格はすべて税込み表示
( ) 内は税抜き価格です。

PASTA 1,550(1,435) サラダ＋ドリンク付

子育て支援カード
提示で大盛り無料

大盛り＋200yen

《 サラダ無し -200 円 》



1 今週のパスタ（スタッフにお尋ねください）
旬の食材を使った週替わりパスタ

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、チーズ

4 季節野菜の大辛トマトソース
なす、パプリカ、トマト、ズッキーニ

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、モッツァレラ、水菜

7 上州高原鶏の煮込みソース（オイルベース）
鶏肉、トマト、チーズ

PIZZA 1,550(1,435) サラダ＋ドリンク付

《 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
自家製のドライトマト、バジル、モッツァレラ

3 海老と根菜のジェノベーゼ（バジル）
バジルソース、海老、根菜

4 アンチョビとナスのシチリア（トマト）
アンチョビ、なす

5 マルゲリータ（トマト）
モッツァレラ、バジル

6 ペパロニ（トマト）
モッツァレラ、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） +100yen
モッツァレラ、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） +100yen
モッツァレラ、マスカルポーネ、ゴルゴンゾーラ、グラナパダーノ

GRILL 1,650(1,500) サラダ＋ドリンク付

ライス大盛り無料

ライス or パン

《 サラダ無し -200 円 》



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 1,500(1,363) サラダ＋ドリンク付

カレー or リゾット

ご飯大盛り無料

《 サラダ無し -200 円 》





1 なすとひき肉のスパイスカレー
4 種のスパイスとトマトから作るスパイスカレー。

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雑穀米バジルリゾット
鶏肉、フレッシュトマト、チーズ

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

＋お任せドルチェ
450(409)

＋ 選べるドルチェ
500(454) ~

700 円以上のお料理ご注文時に限ります。

DRINK

おかわり 200 円
（＋料金は上記金額に加算）

コーヒー（ホット or アイス） / 紅茶（ホット or アイス） / 有機ハーブティー (CALM&RELAX) / カモミール / ローズヒップハイビスカス
カフェラテ +100 円（ホット or アイス） / ラズベリーレモン / ハニーレモン＆ジンジャー / オレンジジュース / アップルジュース
グレープフルーツジュース / 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
ホワイトソーダー / トニックウォーター / グラスワイン（赤 or 白）＋200 円 / ハートランドビール＋300 円 / ハイボール＋300 円

AROMA VITA & BAKE

家

えらべる５つのランチセット

LUNCH

価格はすべて税込み表示

TAKE OUT

11:00 - 15:00
17:00 - 19:00

PASTA 1,350yen

子育て支援カード
提示で大盛り無料

大盛り＋200yen

サラダ付き
サラダ無し -200 円

+ドリンク 150(136) TAKE OUT



1 今週のパスタ（スタッフにお尋ねください）
旬の食材を使った週替わりパスタ

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、チーズ

4 季節野菜の大辛トマトソース
なす、パプリカ、トマト、ズッキーニ

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 上州高原鶏の煮込みソース（オイルベース）
鶏肉、トマト、チース

PIZZA 1,450yen

サラダ付き
サラダ無し -200 円

+ドリンク 150(136) TAKE OUT



1 今週のピッツァ（スタッフに・・・）
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
自家製のドライトマト、バジル、モッツァレラ

3 海老と根菜のジェノベーゼ（バジル）
バジルソース、海老、根菜

4 アンチョビとナスのシチリア（トマト）
アンチョビ、なす

5 クワトロフォルマッジオ +100yen
モッツァレラ、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& お任せドルチェ 400yen

+ ドリンク& 選べるドルチェ 500yen ～

+お任せドルチェ 350yen

+ 選べるドルチェ 400yen ～

GRILL 1,350yen

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

+ドリンク 150(136) TAKE OUT



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 アンチョビバターソース（上州高原鶏）
アンチョビと焦しバターソースがグリルチキンと相性抜群。

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。

SPICE CURRY 1,300yen

スパイスカレー

ご飯大盛り無料

サラダ付き
サラダ無し -200 円

+ドリンク 150(136) TAKE OUT



○ チキンマサラ
スパイスから作る本格スパイスカレー。ちょっぴり酸味が効いたソースでじっくり煮こんだチキンはほろっと柔らかです。

○ なすとひき肉のスパイスカレー
4種のスパイスとトマトから作るスパイスカレー。

OVEN

オーブン

1,350yen サラダ付き
サラダ無し -200 円

+ドリンク 150(136) TAKE OUT



○ 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

コーヒー（ホット or アイス）/ 紅茶（ホット or アイス） / 有機ハーブティー (CALM&RELAX) / カフェラテ +100 円（ホット or アイス）
オレンジジュース / アップルジュース / グレープフルーツジュース / ペプシ / 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 / ホワイトソーダー / トニックウォーター /