

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。

子育て支援カード
提示で大盛り無料

PASTA 1,550(1,435) サラダ + ドリンク付
大盛り + 200yen ㄹ サラダ無し -200円 ㄹ



- 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 白菜とくたくた野菜のアンチョビソース (オイル) ㄹ
白菜、玉ねぎ、カリフラワー、アンチョビ
- 3 上州高原鶏のトマト煮込み (トマト)
鶏肉、トマト、きのこ
- 4 ホワイトミートソース温玉チーズ (クリーム & チーズ)
鶏ひき肉、クリーム、チーズ、バター、温玉)
- 5 白ナポリタン (オイル & チーズ)
ベーコン、ウィンナー、玉ねぎ、ピーマン、マッシュルーム、チーズ
- 6 マーレトマト (魚介のトマトソース) ㄹ
えび、イカ、活あさり、ムール貝
- 7 なすとベーコンの辛いトマトスープ ㄹㄹ
アンチョビ、なす、ベーコン、モッツアレラ、水菜
- 8 海老とカボチャのローズマリーバター 生 Pasta (クリーム)
海老、カボチャ、クリーム、バター、ローズマリー

PIZZA 1,550(1,435) サラダ + ドリンク付
ㄹ サラダ無し -200円 ㄹ



- 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 ミックスピザクラシック (トマト)
サラミ、ベーコン、玉ねぎ、マッシュルーム、ピーマン
- 3 熟成ベーコンときのこ (チーズ)
ベーコン、きのこ、ルッコラ、卵
- 4 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
- 5 マルゲリータ (トマト)
モッツアレラ、バジル
- 6 ペパロニ (トマト) ㄹ
モッツアレラ、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) + 100yen
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 1,550(1,435) サラダ + ドリンク付
ライス大盛り無料 ライス or パン ㄹ サラダ無し -200円 ㄹ



- 1 チキングリル ケイジャン (上州高原鶏) ㄹ
スパイスの香りとチリペッパーの辛味を効かせたスパイシーな味付けが魅力。
- 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 ㄹ サラダ無し -200円 ㄹ



- 1 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。
- 2 スパイスビーフカレー ㄹ
ほろほろに煮込んだ牛肉に辛めのスパイスを効かせたビーフカレー。
- 3 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
- 4 若鶏とカボチャのゴルゴンゾーラ雑穀米リゾット
鶏肉、カボチャ、ゴルゴンゾーラ、チーズ

+ お任せドルチェ
450(409)

+ 選べるドルチェ単品
500(454) ~

+ ドリンク &
お任せドルチェ
650(590)

+ ドリンク &
選べるドルチェ
700(636) ~

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