

AROMA VITA & BAKE

11:00 - 15:00

LUNCH

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

えらべる 5 つのランチセット

PASTA

1,350(1,227) サラダ付き
大盛り+200yen

《 サラダ無し -200 円 》

+ドリンクバー
150(136)



- 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) 
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) 
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 
アンチョビ、なす、ベーコン、モッツァレラ、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

1,350(1,227) サラダ付き
《 サラダ無し -200 円 》

《 サラダ無し -200 円 》

+ドリンクバー
150(136)



- 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 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 マルゲリータ (トマト)
モッツァレラ、バジル
- 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(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)

+ 選べるドルチェ単品
500(454) ~

GRILL

1,350(1,227) 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 》

《 サラダ無し -200 円 》

+ドリンクバー
150(136)



- 1 チキングリル ケイジャン (上州高原鶏) 
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

1,300(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 》

《 サラダ無し -200 円 》

+ドリンクバー
150(136)



- 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 
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

OVEN

1,350(1,227) サラダ付き 《 サラダ無し -200 円 》

オープン

+ドリンクバー
150(136)



- 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！
- 海老とさつまいもとカボチャの玄米ドリア
海老、さつまいも、カボチャ、玄米、ホワイトソース、チーズ

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。

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

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

子育て支援カード
提示で大盛り無料

PASTA

大盛り+200yen

1,350yen

サラダ付き

《 サラダ無し -200 円 》

+ドリンク
150(136)



- 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 白菜とくたくたの野菜のアンチョビソース (オイル)
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)
えび、イカ、活あさり、ムール貝

PIZZA

1,350yen

サラダ付き

《 サラダ無し -200 円 》

+ドリンク
150(136)



- 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 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 マルゲリータ (トマト)
モッツアレラ、バジル
- 5 クワトロフォルマッジオ +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

+ 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)



- 1 チキングリル ケイジャン (上州高原鶏)
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。

SPICE CURRY

1,300yen

サラダ付き

スパイスカレー ご飯大盛り無料 《 サラダ無し -200 円 》

+ドリンク
150(136)



- 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。

OVEN

オープン

1,350yen

サラダ付き

《 サラダ無し -200 円 》

+ドリンク
150(136)



- 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 /

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。

子育て支援カード
提示で大盛り無料

PASTA 1,380(1,254) サラダ付き
大盛り+200yen

《 サラダ無し -200円 》

+ドリンクバー
150(136)



- 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) 
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、ウインナー、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) 
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 
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 1,380(1,254) サラダ付き

《 サラダ無し -200円 》

+ドリンクバー
150(136)



- 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 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 マルゲリータ (トマト)
モッツアレラ、バジル
- 5 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
- 6 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

+ **SET** セット

+ ドリンクバー&
お任せドルチェ
500(454)

+ ドリンクバー&
選べるドルチェ
600(545) ~

+お任せドルチェ
400(363)

+ 選べるドルチェ単品
500(454)~

GRILL 1,380(1,254) 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
150(136)



- 1 チキングリル ケイジャン (上州高原鶏) 
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 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
150(136)



- 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 
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

OVEN

1,380(1,254) サラダ付き

オープン

《 サラダ無し -200円 》

+ドリンクバー
150(136)



- 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！
- 海老とさつまいもとカボチャの玄米ドリア
海老、さつまいも、カボチャ、玄米、ホワイトソース、チーズ

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)

BEEF&PORK STEAK

ーステーキー

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 (1,527 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 (3,072 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 (2,163 円)

ライス or パン & サラダ&ドリンク

AROMAVITA&BAKE