



BISTRO CAFE FIORE

Grand Menu

モーニング	8:30~11:00
ランチ	11:00~14:30
ティータイム	14:30~17:30
ディナー	17:30~20:30

BISTRO CAFE FIORE

Morning Menu

AM 8:30 ~ AM 11:00

・ サラダ&スーププレート 500円

シェフ特製サラダ、季節のスープの
ワンプレートメニュー
選べるドリンク付き

・ おむすびプレート 500円

@@@、@@@、@@@、@@@

上記4種具材の中から2つ
漬物、ほうじ茶

☆契約農家直送の宮城米使用のおにぎりプレート

選べるドリンク

コーヒー（アイス/ホット）、紅茶（アイス/ホット）
カフェラテ（ホット）、アイスカフェオレ
ミルク（アイス/ホット）、オレンジジュース
アップルジュース

※アイスカフェオレ、カフェラテは+100円

テイクアウト ドリンク

コーヒー（アイス/ホット）	300円
紅茶（アイス/ホット）	300円
カフェラテ（ホット）	400円
アイスカフェオレ	400円

BISTRO CAFE FIORE

Lunch Menu

AM 11:00~PM 14:30

パスタ (パン、サラダ付き)

- ・本日のトマトソースパスタ 1000円
 - ・本日のオイルソースパスタ 1000円
 - ・本日のクリームソースパスタ 1100円
 - ・贅沢 パスタ&メインプレート 1600円
- ※パスタ全品 大盛り+150円

ワンプレートランチ

- ・本日のお肉ランチ 1300円
- ・本日のお魚ランチ 1300円
- ・キッシュプレートランチ 1200円

プラス1品メニュー

- ・前菜盛り合わせ 3種 350円
- ・前菜盛り合わせ 5種 500円
- ・ハーフサイズスイーツ 250円

- ・お子様プレート 800円
(ドリンク ミルクorオレンジorアップル 付き)

- ・ランチドリンク 200円

選べるドリンク

コーヒー (アイス/ホット)、紅茶 (アイス/ホット)
カフェラテ (ホット)、アイスカフェオレ
ミルク (アイス/ホット)、オレンジジュース
アップルジュース

※カフェラテ、アイスカフェオレは+100円

BISTRO CAFE FIORE

Sweets Menu



- ・ 5種のフルーツのトライフルケーキ 650円
- ・ ティラミス 650円
- ・ 相模原卵『さがみっこ』のプリン 600円
- ・ 2種のアイス 500円
- ・ 季節のスイーツ（詳細はスタッフまで） 650円
- ・ 季節のパフェ（詳細はスタッフまで） 1200円
- ・ 本日のスイーツ盛り合わせ2種 900円
- ・ 本日のスイーツ盛り合わせ3種 1200円

- ・ ドリンクセット (PM 14:30~PM 17:30) 300円

ドリンクメニューより好きなソフトドリンクをお選び頂けます。

(※カフェラテ、アイスカフェオレ、
カフェモカ、ほうじ茶ラテ、
ジンジャーエール+100円)





BISTRO CAFE FIORE

Dinner Menu

PM 17:30~PM 20:30(L.O 20:00)

～前菜メニュー～

- ・たっぷり野菜のグリーンサラダ 700円
- ・三浦、鎌倉野菜のバーニャカウダ 1000円
- ・本日のお魚のカルパッチョサラダ 950円
- ・エビとキノコのアヒージョ 800円
- ・自家製ミートソースのポテトグラタン 550円
- ・自家製ガーリックトースト 550円

～パスタメニュー～

- ・本日のトマトソースパスタ 1000円
 - ・本日のオイルソースパスタ 1000円
 - ・本日のクリームソースパスタ 1100円
- ※パスタ大盛り・・・150円

～メインメニュー～

- ・旬のお魚と三浦・鎌倉野菜のソテー 1500円
- ・三元豚ロースのグリル 季節のお野菜添え 1800円
- ・国産黒毛和牛の特製ハンバーグ 2200円
- ・国産黒毛和牛のステーキ 200g 2500円
(バルサミコソース/赤ワインソース/ガーリック醤油)
- ・希少部位ミスジの自家製ローストビーフ すき焼き風卵黄ソース 2300円

～土鍋ごはん～

宮城県の契約農家が育てたコシヒカリを土鍋で炊き上げます。

※2人前より承ります。

- ・土鍋で炊く白いご飯 1人前 400円
- ・※TKG用生卵（相模原産有精卵 さがみっこ） 100円
- ・土鍋で炊く季節の炊き込みご飯 1人前 800円



BISTRO CAFE FIORE

Dinner Course Menu

PM 17:30~PM 20:30(L.O 20:00))

～コースメニュー～

・ 2500円コース

- ・ 本日の前菜
- ・ メイン料理 (豚肩肉のローストorお魚のソテー)
- ・ メのリゾットor本日のハーフサイズパスタ
- ・ ハーフサイズデザート
- ・ コーヒーor紅茶

・ 3500円コース

- ・ 本日の前菜3種盛り合わせ
- ・ メイン料理 牛肉のステーキ
- ・ メのリゾットor本日のハーフサイズパスタ
- ・ デザート盛り合わせ
- ・ コーヒーor紅茶

・ 5000円コース

- ・ 本日の前菜3種盛り合わせ
- ・ 本日のお魚料理
- ・ 自家製ローストビーフ すき焼き風卵黄ソース
or 国産黒毛和牛ステーキ
- ・ メのリゾットor本日のハーフサイズパスタ
- ・ デザート盛り合わせ
- ・ コーヒーor紅茶

※全コースにパンが付きます。



BISTRO CAFE FIORE

Drink Menu

~Soft Drink~

- ・コーヒー（アイス/ホット） 500円
- ・紅茶（アイス/ホット） 500円
- ・カフェラテ（ホット） 600円
- ・アイスカフェオレ 600円
- ・カフェモカ（アイス/ホット） 650円
- ・ほうじ茶ラテ（アイス/ホット） 600円
- ・自家製ジンジャーエール 600円
- ・ミルク（アイス/ホット） 350円
- ・オレンジジュース 450円
- ・アップルジュース 450円
- ・ノンアルコールビール 650円
サッポロ プレミアムフリー 334ml

~Alcohol Drink~

- ・瓶ビール 各650円
 - *ハートランド 330ml
 - *ハイネケン 330ml
 - *コロナエキストラ 355ml
 - *エビス プレミアムブラック 334ml
- ・ハウスワイン 各600円
 - *赤 カベルネ・ソーヴィニヨン
 - *白 ソーヴィニヨン・ブラン
- ・国産ワイン 各800円
 - *白 セラーマスター 甲州
 - *白 セラーマスター マスカットベリーA

- ・お花のリキュールソーダ 各500円

- ・薔薇のほほえみ . . . ザクロフレーバー×薔薇の花びら
- ・桜舞う . . . 白桃フレーバー×桜の花びら
- ・夜桜舞う . . . 黒糖&青梅×桜の花びら
- ・陽気なフェリーチェ . . . アップル×マリーゴールド
- ・月華 . . . パイン&レモンフレーバー×菊の花びら

BISTRO CAFE FIORE

Take Out Menu

- 
- 
- | | |
|--------------------|------|
| ・ コーヒー (アイス/ホット) | 400円 |
| ・ 紅茶 (アイス/ホット) | 400円 |
| ・ カフェラテ (ホット) | 500円 |
| ・ アイスカフェオレ | 500円 |
| ・ カフェモカ (アイス/ホット) | 550円 |
| ・ ほうじ茶ラテ (アイス/ホット) | 500円 |
| ・ 自家製ジンジャーエール | 500円 |
| ・ オレンジジュース | 350円 |
| ・ アップルジュース | 350円 |

パーティーメニューや貸し切りメニュー等
承ります。

お気軽にご相談ください

Menu

～モーニングメニュー～

サラダ&スーププレート	500円
おにぎりプレート（ほうじ茶付き）	500円
コーヒー、紅茶などのドリンクメニュー	

～ランチメニュー～

パスタ（サラダ、パン付き）	1000円
お肉プレート、お魚プレート	1300円
キッシュプレート	1200円
前菜盛り合わせ	350円～

～ティータイムメニュー～

フルーツロールケーキ	650円
ティラミス	650円
季節のデザート	650円
デザート盛り合わせ	900円～
ケーキセットドリンク	300円～

～ディナータイムメニュー～

前菜	サラダやアヒージョ、バーニャカウダ等	550円～
パスタ	トマトソースやクリームなど本日のパスタ	1000円～
メイン	自家製ローストビーフ	2300円
	国産黒毛和牛のステーキ200g	2500円
	本日のお魚料理	1500円
コースメニュー		2500円～

～Take Out Drink～

コーヒー、紅茶、カフェラテなど

パーティーメニューや貸し切りメニュー等
承ります。

お気軽にご相談ください