

Lunch set

サラダビュッフェ付き
Comes with salad buffet

Lunch time
11:00~14:00

¥1,780 ~ (¥1,980 税込)



サラダ
Salad



スープ
Soup

ビュッフェ形式
Buffet-Style



フォカッチャ
Focaccia



メイン料理
Main Dish



カフェ・スコーラのランチは、淡路島産の食材を活かしたサラダビュッフェと、メインの料理をお楽しみいただけます。

「島で育った野菜の甘味とみずみずしさを感じていただきたい」という想いから、

新鮮で旬の野菜を 20 種類以上をご用意しています。淡路島自慢の野菜を心ゆくまでお楽しみください。

With Café Scuola's lunch set, you can enjoy a main dish and our salad buffet that's just bursting with local Awaji Island ingredients.
We offer over 20 varieties of sweet, crisp island-grown seasonal vegetables. We hope you'll love them as much as we do.

お得な

Set menu

Drink set

+¥200 (¥220 税込)

下記のドリンクメニューより
お選びください。

Please choose from
the drink menu below.



Dolce set

+¥200
(¥220 税込)

自家製のため、
ドルチェは日替わりになります。

We offer different homemade desserts each day.



Drink& Dolce set

+¥350
(¥390 税込)



Drink

ランチセット対象ドリンク Available with the lunch set.

コーヒー (HOT/ICE) / 紅茶 (HOT/ICE) / アップル / カルピス / オレンジ

グレープフルーツ / コカコーラ / カルピスソーダ / 山ぶどうスカッシュ / ソーダ

Coffee (Hot/Iced) / Black Tea (Hot/Iced) / Apple Juice / Calpis / Orange Juice

Grapefruit Juice / Coca-Cola / Calpis Soda / Yamabudo Grape Squash / Soda

※アレルギーをお持ちの方は、お声かけください。 If you have allergies, please let us know. すべて税込み価格です。 All listed prices include tax.

当店ではアレルギー特定原材料 7 品目を含むすべての食材を同一の環境で調理しております。ご注文の際には、お客様自身で慎重にご判断ください。

At our restaurant, all ingredients, including 7 specific allergenic ingredients, are cooked in the same environment. Please make your own decisions carefully when placing an order.

選べる
Your Choice

Main menu

Lunch time
11:00~14:00

Pasta

+¥200 (¥220 税込) で大盛り可
Large portion +¥200 (¥220 inc. tax)

おすすめ Recommended

★ 淡路牛のボロネーゼ

(淡路牛と豚肉の合い挽き・淡路島産玉ねぎ・赤ワイン・チーズ)

Awaji-Gyu Beef Bolognese

(Awaji-Gyu beef and pork mince, Awaji onion, red wine, cheese)

・ しらすと焼きのりのオイルパスタ

(釜揚げしらす・焼きのり・大葉・水菜)

Whitebait & Roasted Nori Seaweed Oil Pasta

(Kettle-fried whitebait, roasted nori seaweed, shiso, mizuna)



平日限定 Weekdays Only

・ あさりのペペロンチーノ

(あさり・キャベツ・唐辛子)

Manila Clam Peperoncino

(Manila clam, cabbage, chilli)

・ 淡路玉ねぎとベーコンのアマトリチャーナ

(淡路島産玉ねぎ・トマト・チーズ)

Awaji Onion & Bacon Amatriciana

(Awaji onion, tomato, cheese)

生パスタ
使用
Made with
fresh pasta

Curry

+¥200 (¥220 税込) で大盛り可
Large portion +¥200 (¥220 inc. tax)

人気メニュー Popular

★ 淡路牛すじカレー

中辛

(淡路牛・淡路島産玉ねぎをたっぷり使用)

Awaji-Gyu Beef Tendon Curry (Medium-Spicy)

(Awaji-Gyu beef, lots of Awaji onion)

・ 農援隊のグリーンカレー

辛口

(淡路島産玉ねぎ・ココナッツ・国産鶏)

Noentai Green Curry (Spicy)

(Awaji onion, coconut, domestically-produced chicken)

・ 淡路牛のハッシュドビーフ

(淡路牛・淡路島産玉ねぎ・チーズ)

Awaji-Gyu Hashed Beef

(Awaji-Gyu beef, Awaji onion, cheese)

・ 2色カレー +¥400 (¥440 税込)

(牛すじ & グリーンの贅沢 2 色カレー)

Half & Half Curry

(An indulgent dish of both beef tendon and green curry)



Special

・ 淡路牛の牛丼 +¥200 (¥220 税込)

(淡路牛・淡路島産玉ねぎ・温泉卵・オニオンフライ)

Awaji-Gyu Beef Rice Bowl

(Awaji-Gyu beef, Awaji onion, soft-boiled egg, fried onion)

・ 釜揚げしらす丼

(釜揚げしらす、温泉卵、大葉、葱)

Kettle-Fried Whitebait Rice Bowl

(Kettle-fried whitebait, soft-boiled egg, shiso, Welsh onion)



数量限定メニュー Limited availability

・ 淡路牛のハンバーグプレート +¥300 (¥330 税込)

(淡路牛と豚肉の合い挽き・淡路島産玉ねぎ・グリル野菜)

Awaji-Gyu Beef Hamburg Platter

(Awaji-Gyu beef and pork mince, Awaji onion, grilled vegetables)

・ 淡路島逆(さかさ)オムライス

(国産鶏・淡路島産玉ねぎ・トマト・デミグラスソース)

Awaji Island Upside-Down Omelette Rice

(Domestically-produced chicken, Awaji onion, tomato, demi-glace sauce)

・ 淡路牛の焼肉丼 +¥200 (¥220 税込)

(淡路牛・淡路島産玉ねぎ・白ねぎ)

Grilled Awaji-Gyu Beef Rice Bowl

(Awaji-Gyu beef, Awaji onion, white Welsh onion)



※アレルギーをお持ちの方は、お声かけください。If you have allergies, please let us know. すべて税込み価格です。All listed prices include tax.

当店ではアレルギー特定原材料7品目を含むすべての食材を同一の環境で調理しております。ご注文の際には、お客様自身で慎重にご判断ください。

At our restaurant, all ingredients, including 7 specific allergenic ingredients, are cooked in the same environment. Please make your own decisions carefully when placing an order.

4〜9 歳までのお子様対象のメニューです。
メイン料理＋サラダビュッフェ＋ドリンクのお得なセット。
For children aged 4-9 years. This great value set includes a main dish, salad buffet, and drink.

Lunch time
11:00~14:00

Kids set ¥1,000 (¥1,100 税込)

Main 下記メニューより、お一人様一品ずつメインとなるお料理をお選びください。
Please choose a main dish from the options below.

• アマトリチャーナ (トマトソース)
Amatriciana (Tomato Sauce)

• カレー
Curry

ジュース
Juice



サラダビュッフェ
Salad Buffet



アマトリチャーナ or カレー
Amatriciana or Curry

※生パスタには卵を使用しております。
※Our fresh pasta contains egg.

Drink 下記より1ドリンクお選びください。 Please choose 1 drink from the options below.

アップル / オレンジ / グレープフルーツ / カルピス

カルピスソーダ / コカコーラ / 山ぶどうスカッシュ / ソーダ

Apple Juice / Orange Juice / Grapefruit Juice / Calpis

Calpis Soda / Coca-Cola / Yamabudo Grape Squash / Soda

※アレルギーをお持ちの方は、お声かけください。 If you have allergies, please let us know. すべて税込み価格です。 All listed prices include tax.

当店ではアレルギー特定原材料7品目を含むすべての食材を同一の環境で調理しております。ご注文の際には、お客様自身で慎重にご判断ください。

At our restaurant, all ingredients, including 7 specific allergenic ingredients, are cooked in the same environment. Please make your own decisions carefully when placing an order.

わんちゃん用のメニューです。
美味しくて健康的なメニューで愛犬の健康をサポート
Our menu for dogs. Why not treat your beloved pup to these delicious and healthy dishes?

11:00~17:15

わんちゃんディッシュ Main dishes for dogs

Dog dish menu



• 国産鶏と豆腐のわんバーグ わんちゃんサラダセット

つなぎを使用せず、国産鶏と豆腐とにんじんで作った特製ハンバーグ。

Chicken & Tofu Hamburg Steak Salad Set

This special Hamburg steak is made

from only domestically-produced chicken, tofu, and carrot.

S サイズ Small (20g) ¥780 (¥860 税込)
M サイズ Medium (40g) ¥980 (¥1,080 税込)
L サイズ Large (60g) ¥1,180 (¥1,300 税込)

• 国産鶏ささみの蒸し鶏 わんちゃんサラダセット

国産鶏ささみを使ったヘルシーな蒸し鶏。

Steamed Chicken Tenderloin Salad Set

Healthy domestically-produced chicken tenderloin,
simply steamed.

S サイズ Small (20g) ¥780 (¥860 税込)
M サイズ Medium (40g) ¥980 (¥1,080 税込)
L サイズ Large (60g) ¥1,180 (¥1,300 税込)

• 淡路産真鯛のわんちゃん 鯛めしわんちゃんサラダセット

ここでしか食べられない淡路産真鯛の鯛めし。

Awaji Island Red Sea Bream Rice Salad Set

Not to be found anywhere else!

This rice dish is made with locally-caught red sea bream.

(40g) ¥980 (¥1,080 税込)

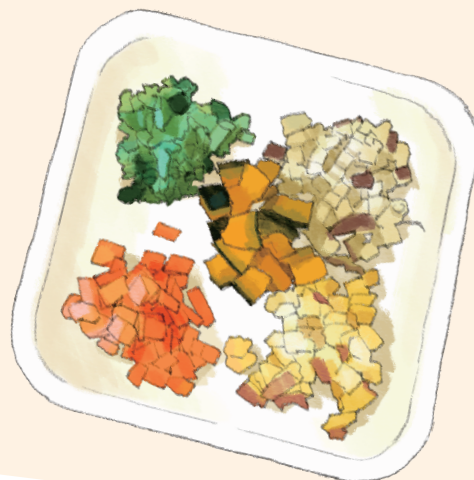
• わんちゃんサラダプレート ¥550 (¥610 税込)

わんちゃんの栄養バランスを大切に!

ビタミンや食物繊維豊富な新鮮な野菜を食べて愛犬の健康をサポート。

Dog Salad Platter

These fresh vegetables are bursting with the vitamins
and dietary fibre essential to your pup's health!



New! ケーキも始めました

Dog dolce menu

• いちごと豆乳のショートケーキ ¥560 (¥620 税込)

ふんわりした米粉の生地にもろやかな豆乳クリームをサンド。

ほんのり甘酸っぱいいちごの香りが広がります。

Strawberry & Soy Milk Shortcake

Soy milk cream is sandwiched in a fluffy rice flour sponge cake. Gently flavoured with sweet and sour strawberry.

小麦・卵・乳
不使用

Free from wheat,
eggs, and milk



※アレルギーをお持ちの方は、お声かけください。 If you have allergies, please let us know. すべて税込み価格です。 All listed prices include tax.

当店ではアレルギー特定原材料7品目を含むすべての食材を同一の環境で調理しております。ご注文の際には、お客様自身で慎重にご判断ください。

At our restaurant, all ingredients, including 7 specific allergenic ingredients,
are cooked in the same environment. Please make your own decisions carefully when placing an order.

淡路島発祥の七福神にちなんで、7種類のクラフトビールを販売しています。
気分に合わせて、風味をお選びください。

We serve 7 varieties of craft beer inspired by the Seven Lucky Gods. Which do you feel like today?

11:00~17:30

Awaji Original Beer

淡路島七福神ビール Seven Lucky Gods Beer

- ロンドンエール 布袋尊** **¥800 (¥880 税込)**
英国産の麦芽とホップを使用したペールエール。軽快な苦みとフルーティな香りで、和食に合うビールです。
London Ale - Hoteison
A pale ale brewed with British-grown malts and hops.
Its pleasantly mild bitterness is complemented by a fruity aroma. Pairs well with Japanese cuisine.
コク Body ★★★ 爽快感 Freshness ★★ 苦味 Bitterness ★★★
- マイスター 寿老人** **¥800 (¥880 税込)**
副原料で丹後産コシヒカリを使用。まろやかなすっきりクリアな味わいが特徴です。
Meister - Jurojin
Made with Koshihikari rice grown in the Tango region. A mellow yet clean flavour.
コク Body ★★ 爽快感 Freshness ★★★★★ 苦味 Bitterness ★★
- スモークド 毘沙門天** **¥800 (¥880 税込)**
5種類の麦芽をブレンドし、心地よい苦みとスモーキーな香りが口の中に広がります。
Smoked - Bishamonten
Brewed with a blend of 5 varieties of malts. Pleasant bitterness with a smoky aroma.
コク Body ★★★★★ 爽快感 Freshness ★★ 苦味 Bitterness ★★★
- アンバーエール 福祿寿** **¥800 (¥880 税込)**
モルトの香が強いのが特徴です、口当たりもまろやかで、濃厚、芳醇なビールです。
Amber Ale - Fukurokuju
A rich and mellow beer with the distinctive aroma of malts.
コク Body ★★★★★ 爽快感 Freshness ★★ 苦味 Bitterness ★★★★★
- ヴァイツェン 弁財天** **¥800 (¥880 税込)**
小麦を使用した、女性好みのクラフトビールです。さわやかな口当たりでフルーティな香りが特徴です。
Weizen - Benzaiten
With a refreshing taste and fruity aroma, this craft beer is especially popular with women.
コク Body ★★ 爽快感 Freshness ★★★★★ 苦味 Bitterness ★
- ピルスナー 大黒天** **¥800 (¥880 税込)**
ホップの上品な香りと爽快感が楽しめる、ビール好きな方にお勧めです。
Pilsner - Daikokuten
Enjoy the fresh, invigorating flavour and refined fragrance of hops.
コク Body ★★★ 爽快感 Freshness ★★★★★ 苦味 Bitterness ★★★
- メルツェン 恵比寿** **¥800 (¥880 税込)**
すっきりした味わいと香ばしさが特徴なビールです。
Märzen - Ebisu
An aromatic and fresh-flavoured lager.
コク Body ★★★★★ 爽快感 Freshness ★★★★★ 苦味 Bitterness ★★★★★
- ノンアルコールビール** **¥500 (¥550 税込)**
Non-Alcoholic Beer

※アレルギーをお持ちの方は、お声かけください。 If you have allergies, please let us know. すべて税込み価格です。 All listed prices include tax.

当店ではアレルギー特定原材料 7 品目を含むすべての食材を同一の環境で調理しております。ご注文の際には、お客様自身で慎重にご判断ください。

At our restaurant, all ingredients, including 7 specific allergenic ingredients, are cooked in the same environment. Please make your own decisions carefully when placing an order.

AWJC01-0052