

Curry udon

薬膳カレーうどん サラダ付

¥1,500

トッピング

- ・追い飯 温玉 +¥200
- 大 +¥400
- 中 +¥300
- 小 +¥250
- ・追い薬膳カレー粉 +¥50

● 特定原材料：小麦・卵・乳・落花生 ● 特定原材料に準ずるもの：牛肉・豚肉・鶏肉・大豆



Kids lunch

小学生までのお子様限定

お子様ランチ

¥1,100

ソフトクリームは
3種類から選んでね!



● 特定原材料：小麦・卵・乳 ● 特定原材料に準ずるもの：牛肉・豚肉・鶏肉・大豆・ゼラチン・ごま

Kids curry

小学生までのお子様限定

お子様カレー 甘口

ソフトクリーム付

¥1,100



● 特定原材料：小麦・卵・乳 ● 特定原材料に準ずるもの：牛肉・豚肉・鶏肉・大豆

Weekday lunch

12:00~13:00

平日&スタンプカードお持ちの方限定! ¥880

日替りランチプレート

- 月 ローストポーク
- 火 薬膳タンドリーチキン
- 水 お魚のグリル
- 木 グリルチキン
- 金 ローストビーフ丼

薬膳タンドリーチキン



イートインご利用でテイクアウトコーヒー無料!!

● 特定原材料：別紙メニュー記載 ● 特定原材料に準ずるもの：別紙メニュー記載

※写真はイメージです ※月曜・水曜・木曜のソースは日によって変わります

Coffee

- ・エスプレッソ (ホット) ¥400
- ・コーヒー (アイス/ホット) ¥400
- ・カフェラテ (アイス/ホット) ¥500
- ・カフェラテ&ソイクリーム (アイス) ¥600
- ・カプチーノ (アイス/ホット) ¥500
- ・カプチーノ&ソイクリーム (アイス) ¥600
- ・カフェモカ&ソイクリーム (アイス) ¥600
- ・キャラメルラテ&ソイクリーム (アイス) ¥600

Dessert

奈良旅ソフトクリーム

コーン or カップ 各種 ¥400

- ・大和ほうじ茶
- ・大鉄砲豆乳バニラ
- ・ミックス



ここでしか食べられない
奈良県産大豆の
豆乳ソフトクリーム



- ★豆乳バニラ
追加トッピング
- ・黒蜜きなこ +50円
- ・チョコナッツ +50円

- コーン/ ● 特定原材料：小麦 ● 特定原材料に準ずるもの：大豆
- 大和ほうじ茶/ ● 特定原材料：乳
- 豆乳バニラ/ ● 特定原材料：乳 ● 特定原材料に準ずるもの：大豆

※写真はすべてイメージです ※価格はすべて税込です ※お一人様一品以上のご注文をお願いしております



Food Menu

奈良の「ローカル」×「ローカーボ」

鹿珈では、6つの奈良のパワーフード「肉」「大豆」「漢方」「果物」「酒」「茶」を中心に、地産地消、生産者連携でローカルとつながり、奈良に住まう人、奈良を訪れる人が、長く健康的に生きるためのローカーボなお食事を提案します。

【一日の推奨摂取量(平均)】

成人女性(平均値)：糖質 245g～319g たんぱく質 50g

成人男性(平均値)：糖質 323g～420g たんぱく質 65g

※厚生労働省 日本人の食事摂取基準(2020年版)

低糖質×高たんぱく＝鹿珈ランチ

女性に
おすすめ



Beef Pork Plate

2種盛プレート

～黒酢ジンジャーオニオン & ヨーグルトソース～

低温
ロースト

奈良
県産

自家製
ソース

大和牛・ヤマトポークの低温ロースト
こだわりサラダ／野菜たっぷりスープ／自家製ピクルス付

¥1,800

●1プレートあたりのカロリー：糖質21.33g・たんぱく質23.06g・脂質17.32g・熱量341.90kcal
●特定原材料：小麦・卵・乳・落花生 ●特定原材料に準ずるもの：牛肉・豚肉・鶏肉・大豆・ゼラチン・ごま

栄養素が豊富な鰯を
ふっくら焼き上げましたの
爽やかなソースどうぞ！



Fish Plate

鰯のグリルプレート

～オレンジキャロットソース～

自家製
ソース

鰯のグリル／
こだわりサラダ／野菜たっぷりスープ／自家製ピクルス付

¥1,700

●1プレートあたりのカロリー：糖質16.98g・たんぱく質30.37g・脂質15.62g・熱量334.11kcal
●特定原材料：小麦・乳・落花生 ●特定原材料に準ずるもの：豚肉・鶏肉・大豆・オレンジ・ゼラチン

Food Menu

直径40cmの大きなプレート

看板
メニュー

スタッフ
おすすめ



迷ったらこれ！奈良を
「ギュッ」と詰めこんだ
贅沢な一皿。

Beef Pork Chicken Plate

3種盛プレート

～黒酢ジンジャーオニオン & オレンジキャロット～

低温
ロースト

奈良
県産

自家製
ソース

大和牛・ヤマトポーク・大和肉鶏の低温ロースト
こだわりサラダ／野菜たっぷりスープ／自家製ピクルス付

¥2,200

●1プレートあたりのカロリー：糖質19.61g・たんぱく質9.56g・脂質9.95g・熱量213.48kcal
●特定原材料：小麦・乳・落花生 ●特定原材料に準ずるもの：牛肉・大豆・オレンジ・ごま・りんご・豚肉・鶏肉

メディア
多数紹介

人気
No.1



漢方伝来の地、奈良の
辛さの中にも旨味あり！
身体の芯からポカポカ効果！

YAKUZEN Spicy Curry Plate

マッシュルームと大豆の 薬膳キーマカレープレート

～低糖質ライス & サフランライス～

辛口

菊岡漢方
薬局監修

奈良
県産

こだわりサラダ／野菜たっぷりスープ／自家製ピクルス付

¥1,650

●1プレートあたり・糖質58.83g・たんぱく質28.70g・脂質29.86g・熱量640.45kcal
●特定原材料：小麦・乳・落花生・卵 ●特定原材料に準ずるもの：牛肉・豚肉・鶏肉・大豆・ゼラチン

奈良県を代表する
良質な黒毛和牛「大和牛」は
希少な一皿。



Beef Plate

大和牛プレート

数量限定

～西洋わさびとヨーグルトのバルサミコソース～

低温
ロースト

奈良
県産

自家製
ソース

大和牛の低温ロースト／
こだわりサラダ／野菜たっぷりスープ／自家製ピクルス付

¥2,500

●1プレートあたり・糖質21.63g・たんぱく質27.30g・脂質27.79g・熱量447.54kcal
●特定原材料：小麦・乳・落花生 ●特定原材料に準ずるもの：牛肉・大豆・ごま・豚肉・鶏肉



YAKUZEN Spicy Curry & Green Curry Plate

薬膳キーマカレー& グリーンカレーのよくばりプレート

～低糖質ライス & サフランライス～

辛口

菊岡漢方
薬局監修

奈良
県産

こだわりサラダ／野菜たっぷりスープ／自家製ピクルス付

¥2,000

●1プレートあたりのカロリー：糖質87.36g・たんぱく質21.34g・脂質26.52g・熱量690.51kcal
●特定原材料：小麦・乳・落花生・えび ●特定原材料に準ずるもの：牛肉・豚肉・鶏肉・大豆・ゼラチン

+ Lunch Plate に追加できます

☑コーヒー(～¥500) + ¥350

☑低糖質ライス + ¥250

☑選べるミニソフト + ¥350

☑低糖質ライス+コーヒーor選べるミニソフト + ¥600

☑コーヒー+選べるミニソフト + ¥600

☑薬膳キーマカレー(ミニ) 辛口 + ¥550

