



Restaurant Aube

Menu

International University of Health and Welfare,



Mita Hospital

サラダ ~ Salad~

■ フレッシュグリーンサラダ 650円

Fresh green salad

■ サーモンとエビのサラダ 950円

Seafood salad with salmon and shrimp



ドレッシングをお選びください Please choose a dressing

◆ レモンクリームドレッシング Lemon cream dressing

◆ 柚子ドレッシング Yuzu dressing

◆ 胡麻ドレッシング Sesame dressing

スープ ~ Soup~

■ コーンポタージュ 600円

Corn potage

■ 季節のポタージュ 600円

Seasonal potage

■ 具沢山のミネストローネ 650円

Minestrone with various ingredients



ライス, パン ~ Rice, Bread~

■ ライス 350円

Rice

■ パン オリーブオイル or マーガリン 350円

Bread



サンドウィッチ ~ Sandwich ~

■ タマゴサンドウィッチ 850円
Egg salad sandwich with mini salad

■ ミックスサンドウィッチ 950円
Mix sandwich with mini salad



そば、うどん ~ Soba/ Udon noodles ~

■ かけそば・うどん 750円
Soba/ Udon noodles soup

■ きつねそば・うどん 850円
Soba/ Udon noodles topped with fried tofu

■ 山菜そば・うどん 850円
Soba/ Udon noodles with wild vegetables

■ かき揚げそば・うどん 1000円
Soba/ Udon noodles with mixed vegetables and seafood tempura



そば、うどんの大盛りは+100円になります
夏季限定で上記のそば、うどんを全て冷やしに変更できます

※ 表記料金には消費税が含まれております
The price includes consumption tax

※ 特定原材料7品目(えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生)による
食物アレルギーのあるお客さまは、事前に係りにお申し付けください
If you have food allergies relating to seven specified ingredients (shrimp, crab, wheat, buckwheat, egg, milk, and peanuts), please let us know in advance

※ 仕入れにより食材メニューに変更がある場合がございます
The food served changes depending on what we have in stock on the day

※ 当店のお米は国産米を使用しております
We use Japanese domestic rice

※ 画像はイメージです
Images are for illustration purposes

カレーライス ミニサラダ・ドリンク付

~Curry and rice with mini salad and drink~

- 欧風ビーフカレー 1,500円
European-style beef curry with Salad
- インドチキンカレー 1,450円
Indian chicken curry with salad
- キーマカレー 1,450円
Keema curry with salad



ハンバーグ ライス・ドリンク付

~Hamburger steak and rice with drink~

- ハンバーグ 和風おろしポン酢 1,450円
Hamburger steak with Japanese style grated ponzu sauce
- ハンバーグ トマトソース 1,450円
Hamburger steak with tomato sauce
- ハンバーグ デミグラスソース 1,450円
Hamburger steak with demiglace sauce



フライセット ライス・ドリンク付

~Fried food set and rice with drink~

- 海老とメカジキのフライ 1,500円
Fried shrimp and swordfish



ライスの大盛りは+100円になります
+100円でライスをパンに変更できます

パスタ ミニサラダ・ドリンク付

~Pasta with mini salad and drink~

- 特製ミートソース 1,500円
Special meat sauce pasta
- シェフのおまかせトマトパスタ 1,450円
Colorful vegetable tomato sauce pasta
- ヤリイカと小柱の明太子パスタ 1,450円
Seafood and pollack roe pasta



セットのドリンクは以下からお選びください

Please choose a set drink from the following

◆ コーヒー (ホットまたはアイス)

Coffee hot or iced

◆ 紅茶 (ホットまたはアイス)

Tea hot or iced

◆ 冷黒ウーロン茶

Black oolong tea

◆ オレンジジュース

Orange juice

※ 表記料金には消費税が含まれております

The price includes consumption tax

※ 特定原材料7品目(えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生)による食物アレルギーのあるお客さまは、事前に係りにお申し付けください

If you have food allergies relating to seven specified ingredients (shrimp, crab, wheat, buckwheat, egg, milk, and peanuts), please let us know in advance

※ 仕入れにより食材メニューに変更がある場合がございます

The food served changes depending on what we have in stock on the day

※ 当店のお米は国産米を使用しております

We use Japanese domestic rice

※ 画像はイメージです

Images are for illustration purposes

スイーツ ~Sweets~

- | | |
|---|------|
| ■ アイスクリーム 以下から2種類お選びください | 550円 |
| Please choose two ice cream | |
| バニラ、イチゴ、抹茶、チョコレート | |
| Vanilla, Strawberry, Green tea, Chocolate | |
| ■ 自家製マンゴープリン | 550円 |
| Homemade mango pudding | |
| ■ カスタードプリン | 500円 |
| Custard pudding | |
| ■ パンケーキ | 800円 |
| Pancake | |
| ■ 特製あんみつ | 950円 |
| Special anmitsu | |
| ■ 本日のケーキ 内容はスタッフにお尋ねください | 750円 |
| Today's cake | |

全てのデザートに＋300円でお飲み物がお付けできます
コーヒー、紅茶、オレンジジュース、冷烏龍茶



※ 表記料金には消費税が含まれております

The price includes consumption tax

※ 特定原材料7品目(えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生)による食物アレルギーのあるお客さまは、事前に係りにお申し付けください

If you have food allergies relating to seven specified ingredients (shrimp, crab, wheat, buckwheat, egg, milk, and peanuts), please let us know in advance

※ 仕入れにより食材メニューに変更がある場合がございます

The food served changes depending on what we have in stock on the day

※ 画像はイメージです

Images are for illustration purposes

ソフトドリンク ~Soft drinks~

■コーヒー（ホットorアイス）	Coffee (hot or iced)	450円
■カフェラテ（ホットorアイス）	Caffe latte (hot or iced)	560円
■カプチーノ	Cappuccino	560円
■紅茶（ホットorアイス）	Tea (hot or iced)	450円
■カモミールティー	Chamomile tea	450円
■ミントティー	Mint tea	450円
■ハイビスカスティー	Hibiscus tea	450円
■黒ウーロン茶	Black oolong tea	450円
■オレンジジュース	Orange juice	450円
■アップルジュース	Apple juice	450円
■コカ・コーラゼロ	Coke zero	450円
■ジンジャーエール	Ginger ale	450円
■ノンアルコールビール	Non-alcohol beer	660円



アルコール ~Alcohol~

■麒麟一番搾り（小瓶）	Bottled beer (small bottle)	770円
■グラスワイン（赤・白）	Glass of wine (Red or white)	820円

ご入院されている患者様へのアルコールの提供は
お断りさせて頂いております

オーブコース ¥3800(税込)

AUBE COURSE

オードブル

鴨のローストとナッツのサラダ

Duck roast and nuts salad

スープ

カリフラワのポタージュ

Cauliflower pottage

メイン

霧島ポークのグリル マスタードソース

Grill of kirishima pork mustard sauce

Or

アトランティックサーモンのアクアパッツァ

Aqua pazza of Atlantic salmon

食事

ライスまたはパン

Rice or Bread

ドリンク

コーヒー、紅茶、冷烏龍茶、オレンジジュース

Coffee, Tea, Oolong tea, Orange juice

アイスクリームを2つお選びください

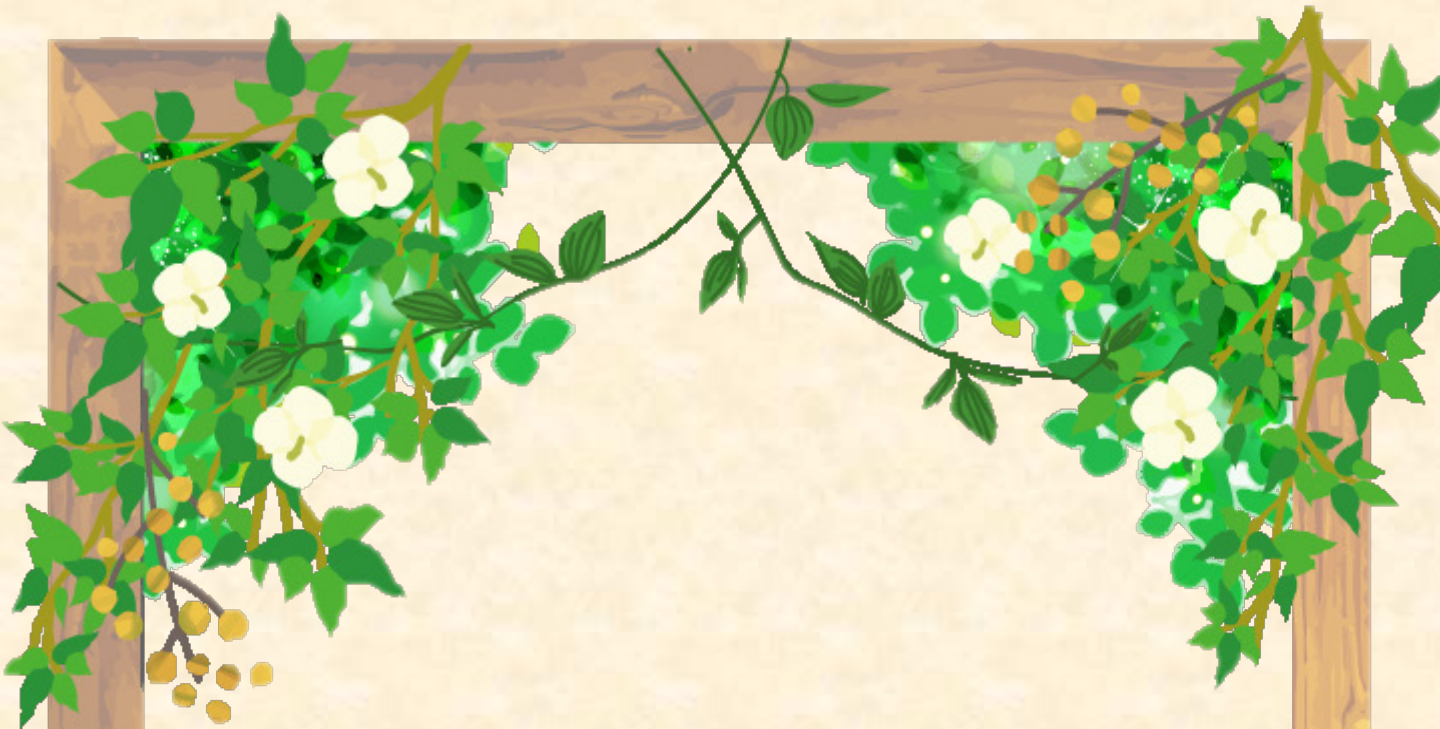
バニラ、イチゴ、抹茶、チョコレート

vanilla, strawberry, green tea, chocolate

※ライスの大盛り無料

※コーヒー、紅茶はおかわり出来ます(変更は不可)

※ご注文は閉店の1時間前までとなります



Mita Hospital
Restaurant Aube