

Recomend

麺の量お選びください

レギュラー
200g

L
300g

LL
400g

無料

無料

ソース
増量

+税込¥66

20センチ級
大海老

フライ



鯨ひげキング

大海老フライ2尾・玉子・ほうれん草

¥1,680 (税込¥1,848)



鯨ひげクイーン

カラアゲ5個・ほうれん草・レモン

¥1,080 (税込¥1,188)

●写真はイメージです。●テイクアウト（お持ち帰り）は別メニューにてご用意しております。スタッフまでお申し付けください。●当店では個別商品のアレルギー情報を準備しておりますが、同一の調理設備、機器道具で（小麦、卵、乳、落花生、エビ、カニ、そば、くるみ）を含む食材を調理しております。また、原材料に使用していない他のアレルギー物質が調理の過程で調理設備、機器、道具に付着したり、手を介して付着したりするなど意図せず混入する場合があります。ご提供時の状態を保障するものではありません。重篤な症状をお持ちのお客様や敏感なお客様は、医師にご相談のうえ、最終的な判断は、お客様ご自身でご判断いただきますようお願い申し上げます。

Ankake Spa



※スパゲティは全て
テイクアウトできます



バイキング

魚フライ・ソーセージ・玉子

¥890 (税込 ¥979)



大海老ふりゃ〜

大海老フライ・玉子・ほうれん草

¥1,180 (税込 ¥1,298)

鯧ひげキング

大海老フライ2尾・玉子・ほうれん草

¥1,680 (税込 ¥1,848)

麺の量お選びください

レギュラー
200g

L
300g

LL
400g

ソース
増量

無料

無料

+税込 ¥66



チーズトンカツ

豚ロースカツチーズのせ

¥1,180 (税込 ¥1,298)



ハンブルグ

ハンバーグ

¥1,180 (税込 ¥1,298)



ピカタ

豚ロース肉の玉子焼き

¥1,180 (税込 ¥1,298)

トッピング

- | | | | | | |
|--------------|-----------|-------------|-----------|----------|-----------|
| ・大海老フライ (1尾) | ¥605 (税込) | ・ソーセージ (2本) | ¥198 (税込) | ・チーズトンカツ | ¥605 (税込) |
| ・とろけるチーズ | ¥198 (税込) | ・カラアゲ (2個) | ¥253 (税込) | ・ハンバーグ | ¥605 (税込) |
| ・自家製タルタル | ¥110 (税込) | ・ベーコンエッグ | ¥363 (税込) | ・ピカタ | ¥605 (税込) |
| ・魚フライ (1枚) | ¥165 (税込) | | | | |

Set

～お好きなスパゲティとセットで～



スパゲティセット

⊕ ¥380 (税込 ¥418)

・ミニサラダ・スープ・選べるパン or ごはん



田舎風カラアゲコンボ

⊕ ¥530 (税込 ¥583)

・田舎風カラアゲ (3個)・自家製タルタル・ミニサラダ
・選べるパン or ごはん

ドリンクセット

⊕ ¥250 (税込 ¥275)

- ・鯧ひげブレンド (Hot/Iced)
- ・カフェオレ (Hot/Iced)
- ・有機栽培紅茶 (Hot/Iced)
 - ・ダーズリン
 - ・アールグレイ
 - ・セイロンウバ

各種紅茶は下記お選びください

ストリート レモン ミルク

- ・コココーラ ・ミルク
- ・オレンジ ・ソーダ (緑・赤)
- ・カルピス ・ジンジャエール

・ガーリックパン

・バターパン

・ごはん (大盛+税込 ¥110)



鯧ひげクイーン

カラアゲ5個・ほうれん草・レモン

¥1,080 (税込¥1,188)



ミラネーズ

ベーコン・ソーセージ・マッシュルーム

¥1,080 (税込¥1,188)



ベーコンエッグ

ベーコン・玉子・ほうれん草

¥1,030 (税込¥1,133)



ミラカン

ベーコン・コーン・ソーセージ・玉ネギ・ピーマン
マッシュルーム・トマト

¥1,030 (税込¥1,133)



ポロネーズ

ベーコン・コーン・玉ネギ・マッシュルーム
トマトの玉子焼き

¥1,180 (税込¥1,298)



カントリー

コーン・ブロッコリー・玉ネギ・ピーマン
マッシュルーム・トマト

¥890 (税込¥979)

Teppan Naporitan

ナポリタンの
麺の量を
お選びください

レギュラー
200g

L
300g

+税込¥220



大海老ナポリタン

大海老フライ・ベーコン・ソーセージ・玉ネギ・ピーマン・マッシュルーム

¥1,380 (税込¥1,518)



粗挽きナポリタン

粗挽きフランクフルト・ベーコン・ソーセージ・玉ネギ・ピーマン・マッシュルーム

¥1,230 (税込¥1,353)



ナポリタン

ベーコン・ソーセージ・玉ネギ・ピーマン・マッシュルーム

¥1,080 (税込¥1,188)



チーズナポリタン

チーズ・ベーコン・ソーセージ・玉ネギ・ピーマン・マッシュルーム

¥1,230 (税込¥1,353)



ミックスフライセット

大海老フライ1尾・魚フライ1枚・カラアゲ2個
・自家製タルタル・スープ・選べるパン or ごはん

¥1,130 (税込¥1,243)



田舎風カラアゲセット

カラアゲ6個・自家製タルタル・スープ
・選べるパン or ごはん

¥1,050 (税込¥1,155)



ピカタセット

豚ロース肉の玉子焼き・カラアゲ2個・スープ
・選べるパン or ごはん

¥1,180 (税込¥1,298)



数量限定

ポテトグラタンセット

ポテトグラタン・ミニサラダ・スープ
・選べるパン or ごはん

¥1,180 (税込¥1,298)



ビーフシチューセット

ビーフシチュー・ミニサラダ・スープ
・選べるパン or ごはん

¥1,180 (税込¥1,298)

・ガーリックパン

・バターパン

・ごはん (大盛+税込¥110)

ドリンク セット

⊕ ¥250
(税込¥275)

● 鯖ひげブレンド (Hot/Iced)
アメリカンもできます

● カフェオレ (Hot/Iced)

● コカコーラ

● ソーダ (緑・赤)

● オーガニックティー

・ダーズリン (Hot/Iced)
・アールグレイ (Hot/Iced)
・セイロンウバ (Hot/Iced)

● カルピス

● ジンジャエール

● オレンジ

● ミルク

各種紅茶は下記より
お選びください

ストレート

レモン

ミルク

Salad



玉子とベーコンのパンサラダ



- | | |
|----------------|----------------|
| 甘だれフライドチキンのサラダ | ¥780 (税込 ¥858) |
| 玉子とベーコンのパンサラダ | ¥780 (税込 ¥858) |
| ミニサラダ | ¥180 (税込 ¥198) |

Bread

ホットドッグ ¥580 (税込 ¥638)
長さ約 16cmの粗挽きソーセージ

ガーリックパン ¥250 (税込 ¥275)



ホットドッグ

Deep Fried & Rice



田舎風カラアゲ (6個)

- | | |
|-----------------------------|----------------|
| 田舎風カラアゲ (6個)
～自家製タルタル付き～ | ¥680 (税込 ¥748) |
| フライドポテト | ¥430 (税込 ¥473) |
| ごはん (中) | ¥200 (税込 ¥220) |
| ごはん (大) | ¥300 (税込 ¥330) |

Alcohol

- | | |
|---------------|----------------|
| 生ビール (中) | ¥580 (税込 ¥638) |
| プレミアムアルコールフリー | ¥430 (税込 ¥473) |
| ハイボール | ¥430 (税込 ¥473) |
| レモンサワー | ¥430 (税込 ¥473) |


Blended Coffee

4種の良質なコーヒー豆をブレンド
コーヒー豆の種類により
シティローストとフレンチローストに
焙煎度を変え、香ばしさと濃厚な味わいに



Cafe & Latte

 鯨ひげブレンド ¥482 (税込 ¥530)
(Hot/Iced)
アメリカンもできます

 カフェオレ ¥482 (税込 ¥530)
(Hot/Iced)

クリーム珈琲 ¥591 (税込 ¥650)
(Hot/Iced)
お席で仕上げる生クリームはやさしい甘さ

キャラメルラテ ¥591 (税込 ¥650)
(Hot/Iced)

抹茶クリームラテ ¥591 (税込 ¥650)
香り高い抹茶と自家製生クリーム

バナナラテ ¥591 (税込 ¥650)
完熟バナナと自家製生クリーム

 ココア ¥482 (税込 ¥530)
(Hot/Iced)

 ミルク ¥482 (税込 ¥530)
(Hot/Iced)






 マークは珈琲チケットが使えます

有機栽培紅茶で
 過ごすゆっくり
 自分時間。



Organic Tea

各種紅茶は下記お選びください

-  ダージリン (Hot/Iced) ¥482 (税込 ¥530)
洗練された豊かな香りと繊細な渋み
-  アールグレイ (Hot/Iced) ¥482 (税込 ¥530)
爽やかな渋みとベルガモットの香り
-  セイロンウバ (Hot/Iced) ¥482 (税込 ¥530)
爽快な飲み心地のキレのある味わい



ストレート

レモン

ミルク

Drink

-  コカコーラ ¥437 (税込 ¥480)
-  ジンジャエール ¥437 (税込 ¥480)
-  ソーダ(緑・赤) ¥437 (税込 ¥480)
-  カルピス ¥437 (税込 ¥480)
-  オレンジ ¥437 (税込 ¥480)



 マークは珈琲チケットが使えます ※ ¥482 (税込 ¥530) までの商品が対象です。その他のドリンクも差額でご利用頂けます。

クリームリゾーダ

昭和レトロな

あかふじ
赤富士
〈いちご〉

あじさい
紫陽花
〈グレープ〉

ももせつ
桃節句
〈ピーチ〉

あおふじ
青富士
〈ライチ〉

ひまわり
向日葵
〈レモン〉

ひすい
翡翠
〈メロン〉

各種
¥591 (税込 ¥650)

Cake set

私たちのケーキは
本格洋菓子店のパティシエさんが
何度も試作を繰り返し作ってくれた
オリジナルのケーキです。

写真はイメージです



ナゴヤかケーキ

ドリンクセット ¥900
(税込 ¥990)

単品 ¥650 (税込 ¥715)

シューとケーキを合わせたスイーツ！
中にはたっぷりクリームと名古屋人が
大好きなあんことバター入り



季節のタルト

ドリンクセット ¥900
(税込 ¥990)

単品 ¥650 (税込 ¥715)

季節の旬の美味しいフルーツを
乗せたタルトです。



NYチーズケーキ

ドリンクセット ¥900
(税込 ¥990)

単品 ¥650 (税込 ¥715)

クリームチーズをふんだんに使用し
た濃厚チーズケーキ隠し味にレモン
とオレンジを入れた本場ニューヨ
ークのレシピを再現しました



モンブラン

ドリンクセット ¥900
(税込 ¥990)

単品 ¥650 (税込 ¥715)

フランス産の栗を使用したモンブ
ランクリーム。土台はふんわりと焼
き上げたロールケーキ。中心には
ラム酒で香り付けした生クリームが
入れています



紅茶シフォン ケーキ

ドリンクセット ¥900
(税込 ¥990)

単品 ¥650 (税込 ¥715)

ふわふわ、しっとり自家製生クリーム
の口溶け

ドリンクセット

- 鯨ひげブレンド (Hot/Iced)
アメリカンもできます
- カフェオレ
(Hot/Iced)
- オーガニックティー
・ダーズリン (Hot/Iced)
・アールグレイ (Hot/Iced)
・セイロンウバ (Hot/Iced)
- コカコーラ
- カルピス
- オレンジ
- ソーダ (緑・赤)
- ジンジャエール
- ミルク

各種紅茶は下記お選びください



Parfait

各種 ¥830
(税込 ¥913)



焼マシユマロと
チョコバナナ

西尾産・宇治産の二種
抹茶づくし



3種ベリーと
カシス



大人スイーツの定番

アフオガード
¥480 (税込 ¥528)



ベリーバナラアイス
¥480 (税込 ¥528)



バナラアイス
¥380 (税込 ¥418)



きなこ黒蜜アイス
¥480 (税込 ¥528)



【珈琲チケット販売終了のお知らせ】

平素は当店をご利用いただき、誠にありがとうございます。
このたび、珈琲チケットの販売を終了させていただくこととなりました。

販売終了日:2025年8月31日

なお、お手元の珈琲チケットは、引き続きご利用いただけます。ご不明な点などございましたら、お気軽にスタッフまでお声がけください。
何卒ご理解のほど、よろしくお願い申し上げます。

店長

Instagram



SHACHIHIGE_MIDORI



FREE WIFI

SSID

SHACHI-midori

PASSWORD

hige-064

アレルギー物質
使用一覧

