

Cafe Gojuへ ようこそ！

ちょっとお時間を頂いてしまうかもしれませんが・・・
少しの間だけ、日常を忘れて『のーんびり』お過ごしください。

『美味しい珈琲が飲みたい』・・・カフェゴージュの原点です。

淹れ方にこり、コーヒーの銘柄にこだわるうちに、『コーヒー豆の質こそが大事』と気づき自分で焙煎することを覚え・・・

いつしか趣味だったものが形となり、お店になりました。

手網が焙煎機に変わり、自分の為ではなくお客様の為にコーヒーを淹れるようになりましたが、原点だけは変わりません。ゴージュではお食事もお菓子もすべて美味しいコーヒーのためのプロセスなのです。

店名の「Goju（ゴージュ）」の名前は宮沢賢治の小説『セロ弾きのゴージュ』からきています。

「ゴージュ」とはフランス語で「左利き」、転じて「ぶきよう」を意味する言葉ですが、不器用が故に試行錯誤しながらも何でも納得のいくまでやってみなければ気が済まない自分達の姿をゴージュになぞらえて、勝手に複数形にしたのが『ゴージュ』の名前の由来です。

人の真似をするのではなく、あえて奇抜なことをするのでもなく、自分のスタイル、自分のペースで日常生活を楽しめたら・・・
少しでもそのお手伝いができたらいいな、と思っています。

消費税転嫁対策特別処置法に基づき、
価格は全て**税抜表示**になっています。

※価格は全て税抜表示です

Lunch Menu

Am11:00~Pm2:00

=Today's Lunch Menu=よりお選び下さい

パスタランチ ¥700~

味付けのベースには香味野菜と中国福建省産天日熟成塩で作ったスープストックを使用しています。あっさりなのに深い味わい。茹で立てです。

サンドイッチランチ ¥750

北海道産小麦を使用した手作りパンのサンドイッチです。もちろん中身の具も手作り、作りたて。（具は2種類選べます）

カレーランチ ¥800

豚足をじっくりと煮込んだスープベースを用い、トマトたっぷり、ひき肉たっぷりのGoju オリジナルカレー。コクがあるのに後味はさっぱり！

カレーランチ（小盛） ¥700

※カレーはトマトソースを加えて辛さを抑えることもできます。

🍷 セットのドリンクは±100円で下記のものに変更できます。
ミルク、アイスコーヒー、アイスティー、カフェオレ、トマトジュース、オレンジジュース、グレープフルーツジュース、アップルジュース

🍷 その他のソフトドリンクは通常価格より200円引きで変更可能です。

マグカップコーヒー ¥350

高品質な自家焙煎コーヒーです。

マグカップ紅茶 ¥320

ポットサービスの紅茶は500円です。

※価格は全て税抜表示です

Today's Lunch Menu

それぞれ Hot の Coffee か Hot の Tea とミニサラダが付きます。
ドリンクは変更可能です。左ページをごらんください。

ランチタイムは

Am11:00~Pm2:00

となっております。

※価格は全て税抜表示です

Coffee

・レギュラー 各¥400 (ストロング※ 各¥450)

お食事やお菓子と合わせて100円もしくは50円引きになります

高品質な自家焙煎珈琲豆を使用し、ご注文を頂いてから挽きだてを一杯ずつ丁寧に淹れたいします。※『ストロング』は通常と淹れ方が違います。次ページ裏面をご覧ください。

手摘み(てづみ) (ブラジル・セラード・ムンドノーボ)

【独特のコクと甘み】

ブラジル・セラード地方の特定農場で低農薬、有機栽培された豆。大規模な灌漑設備を設けた農場の中で、完熟した糖度の高い豆だけを手で摘み取った、甘みとコクに非常に優れたプレミアムコーヒーです。ムンドノーボ種は、柔らかな味のフルボン種に対して香りは若干弱めながら、コクと甘みに優れています。コクに少々癖がありますが、何方にも勧められるコーヒーです。

W18 (ブラジル・ヤマモト農園)

【強い苦味と甘み、コク】

ブラジル・セラード地方、ヤマモト農園のスタンダードです。ムンドノーボ種の優れた資質を備えた小粒で硬い豆です。フレンチロースト(極深煎り)に焼き上げていますので、アイスコーヒーやカフェオレなどにも適しています。

コロンビア (スプレモ・エスペリアル)

【力強くバランスの取れた味】

世界最高級品の一つとして挙げられるコロンビアコーヒー。スタンダードな銘柄ですが、力強い味が特徴です。本来は強い酸味を持っていますが、中煎りの深め(シティーロースト)にして酸味を抑え、芳醇な香りと程よい苦味を出しています。最もスタンダードなコーヒーですので、お好みのコーヒーが分からない場合は、まずコロンビアコーヒーをお試し下さい。

思茅(シモン)

【柔らかなコクと甘み】

中国雲南省で無農薬、有機栽培された豆。コーヒー栽培の経験が浅い為欠点豆の混入が比較的多いのですが、肥沃の大地がそれを補って余りあるコーヒー豆を作り出しました。香りもよく、実に力強い味で自然の恵みを感じさせてくれます。

モカ・イルガチェフ（エチオピア）

【柔らかな酸味と個性的な香り】

コーヒー発祥の地とされるエチオピア。モカコーヒーとしてイエメン産のマトリと並び称されるモカ・シダモで有名なシダモ地方の奥地、標高2000m前後のイルガチェフ地区で栽培されたコーヒーです。
生豆の精製が水洗式のイルガチェフは、非水洗式で全体的に柔らかな印象のマトリに対しシャープな味わいです。エチオピアコーヒーの中では群を抜く品質で、欠点豆の混入は殆どありません。
柔らかくフルーティーな酸味とバランスの取れた軽やかな甘み、モカ特有の花のようなフレーバーが特徴です

グアテマラ・ウェウエテナンゴ

【柔らかな苦味と中性的な味】

中米グアテマラの西部、メキシコとの国境近くに位置する標高1500～2000mのウェウエテナンゴ地域で栽培された豆です。
火山性土壌と常春とも言われる温暖な気候が生み出す、ワイニーテーストと称されるアロマ、コク、甘味共に豊かな豆です。
豆の精製は水洗式ですが、100%天日乾燥させています。やや深煎り（フルシティーロースト）にして酸味を抑え苦味をだしています。
癖も少なく飲みやすい珈琲です。

コスタリカ・サンタアニタ

【豊かな香りと甘み、すっきりとした酸味】

中米コスタリカのサンタアニタ（Santa Anita）農園で栽培された豆です。
大変豊かな香りはフルーティーで、程良い甘みとコク、爽やかな酸味を併せ持ちます。調和の取れた味わいからは軽い飲み心地を思わせますが、奥深いしっかりとしたボディも兼ね備えています。

食後はもちろんですが、午後のくつろぎの時間に飲んで、しみじみと美味しく思えるコーヒーです。

品種はカツーラ種。焙煎度合いは中煎りの浅め（ハイ～シティーロースト）です。

※ 珈琲豆の量り売りは100g単位で承っています。
Goju 珈琲をご自宅でもお楽しみください。

Coffee short story

◆ストロング?レギュラー?

当店では今まであまり珈琲が好きでなかった方でも楽しんで頂ける様、比較的あっさりとした味になる淹れ方を採用して来ました。しかし、濃厚な珈琲をお好みの方には物足りなく感じられていたのも事実です。

そこで、そうしたお客様の為に珈琲の淹れ方を選択できるようにいたしました。濃い目の珈琲をお望みのお客様は『ストロング※』をお試し下さい。

※通常の淹れ方よりも手間が掛かる為、時間帯、対応スタッフの技量次第ではお断りする事もございます。

※お出しする珈琲は通常の淹れ方に比べ“ぬるめ”となります。熱々をご所望の場合は、予めその旨お伝えください。

◆コーヒーがぬるい!?

熱々のコーヒーは急速に品質が劣化するだけではなく、“熱さ”が味覚そのものをごまかしてしまいます。“ちょっとぬるめかな”という65℃前後がコーヒーの飲み頃と言われている所以です。

当店ではコーヒーの品質を保つ為に82~85℃のお湯で抽出した後、温めたカップに注いでお出ししております。通常はこれで十分な熱さなのですが、熱々が好みのお客様にとっては『冷めたコーヒー』と感じてしまうこともあるかと思えます。その場合はコーヒーを淹れ直しますのでスタッフに一言お伝えください。

なお、品質の良いコーヒーであれば冷めても味が落ちず、美味しく飲めます。むしろ、品質の良し悪しは冷めてからの方が分かり易いのです。

◆コーヒーの飲み方

コーヒーは嗜好品ですので自分の好きなように飲むのが一番ですが、当店お勧めの飲み方を参考までにどうぞ。

- まずは何も入れないままスプーンで軽くかき混ぜます。一杯出しのコーヒーなどはカップの上下で濃度が違う場合があるからです。それから温かいうちにブラックで一口含み、コーヒーの味を見ます。
- その日の気分や好みで砂糖やクリームが欲しいようでしたら必要量を加え、味を調整します。コーヒーの味は飲む温度で変わってきます。温かい内に3分の1、少しぬるくなってから3分の1、冷めてから3分の1というように、時間をかけて楽しんでみてください。

◆コーヒーの味を決めるのは？

コーヒーの味を決定するのは『生豆の種類と品質』『焙煎』『淹れ方』の3つです。

この中で特に影響が大きいのが『焙煎』で、香りや甘み、苦味、酸味といったコーヒー独特の味の9割までが焙煎までで決まってしまうと言えます。一般に焙煎が深ければ苦味は増して酸味は減ります。焙煎が浅ければその逆です。甘みやコク、香りの強さや質は生豆の品種、品質と焙煎の方法によって決まります。

焙煎は生豆の資質を引き出し、抽出は焙煎したコーヒー豆の味を引き出すわけです。ですから、どれか一つが良ければ良いという訳ではなく、3つ全てがバランスよく高いレベルでなければ品質の高いコーヒーは出来ないとと言えます。

◆美味しいコーヒーの淹れ方は？

『品質の良いコーヒー豆』

コーヒー豆を購入する際に気をつけて頂きたいのが、同じ銘柄のコーヒー豆でも焙煎の仕方により味が違うと言う事と、値段で判断しない事です。希少価値故の値段の高さと、好みの味というのは必ずしも一致しません。

銘柄や値段に囚われず、色々な店の色々なコーヒー豆を試してお気に入りの味を見つけてください。購入するときは1～2週間で飲みきれる量を！

『水の質』

コーヒーの成分の内、99%以上は水分ですから水の質は重要ですが、意外にも飲んで美味しい水がコーヒーに適しているとは限りません。コーヒーに適した水はミネラル分の比較的少ない軟水です。

カルシウム、マグネシウム、鉄といった陽イオンを多く含んだ硬水はコーヒーのクロロゲン酸類（タンニン様物質）と結びついて渋みの元を作ってしまう。日本の水道水はたいてい軟水ですから、普通は水道の水で十分です。

都会等で水質の悪い場所では浄水器を使うか、できるだけ軟水の自然水を使うと良いでしょう。どうしても硬水を使わなければならない場合は、クロロゲン酸類の少ない深煎りのコーヒー豆を選んでください。

『お湯の温度』

簡単に出来て、しかも効果が高いのがお湯の温度です。90℃を超えるお湯では渋みの元であるタンニン様物質（水温が低いと比較的溶け難い）が多く抽出されてしまいます。82～85℃辺りのお湯が味のバランスの上でも最も適しています。

お湯は一度沸騰させたらちょっと冷ましてから淹れてみてください。

※価格は全て税抜表示です

Tea

各¥480

お食事やお菓子と合わせて100円もしくは50円引きになります

覚王山・えいこく屋さんの紅茶を使用しています（アールグレイを除く）。
全てポットで、ミルクを添えて。

ダーズリン（インド・ダーズリン地方）

さわやかな香りと甘みが強く、渋みが少ない飲みやすい紅茶です。

ディンブラ（スリランカ・ディンブラ地方）

誰にでも好まれる甘い芳香で、飲み心地の良い紅茶です。

ウバ（スリランカ・ウバ地方）

水色は明るく澄んだオレンジ色でウバ特有の香味があり、個性的な味わいです。

キャンディー（スリランカ・キャンディー地方）

柔らかめの飲み口で、甘みとスモーキーさの混じる香りが特徴です。

アールグレイ・クラシック（スリランカ直送・Dilmah社）

クラシックは癖の少ない上品な味わいのアロマティックティーです。

§ 紅茶に添えているミルクについて §

脂肪分の多い生クリームよりも、牛乳の方が紅茶の香りや味を損ねないと言われています。
また、牛乳は温めると独特の匂いが強まりますので、温めたピッチャーに冷たいミルクを入れた状態でお出ししております。

§ ミルクは先に入れる？それとも後から？ §

カップにミルクを先に入れ、後から紅茶を注ぐのを Milk in before、その逆を Milk in after と言います。
「順番が違うだけで味は同じでしょ」と思われるかもしれませんが、これが驚くほど違うのです。どのように違うのか、どうぞご自身でお確かめ下さい。

◆紅茶について・・・

紅茶は樺科の植物であるチャの葉を、茶葉が持つ酵素によって発酵させたものです。

珈琲にとって邪魔な味とも言える渋みですが、紅茶には無くてはならない大切な味の要素です。そうした味の違いから、紅茶を美味しく入れる方法は珈琲を淹れるものとは違ってきます。

- ・お湯は沸騰し立てのものを使用します。通常、沸騰し立てのお湯には酸素が多く含まれており、これが後述するジャンピングに役立つとされています。

実際には沸騰し立てのお湯に含まれる気体は極々わずかで影響する程のものではないですが、沸騰し続けたお湯はミネラルの濃度が変化しpHも変わりますのであまり好ましくないと言えるかも知れません。

- ・紅茶を入れるポットは、お湯の対流が起きやすいように底が丸めのをを用意します。ポット、カップ共に熱湯を注ぎ、十分に温めておきます。
- ・温めておいたポットに1人分2.5～3gとして人数分+1の茶葉を入れ、熱湯を高い位置から勢い良く注ぎ、ポットの中で茶葉が上下に攪拌されるようにします。これをジャンピングと言います。
ポットに蓋をし、可能なら冷めないようにティーコジーをかぶせ、茶葉を蒸らします。

蒸らす時間はOP（オレンジ・ペコー）のような葉の大きなもので4～6分くらい、葉がカットされたBOP（ブロークン・オレンジ・ペコー）で3～4分、BOPF（ブロークン・オレンジ・ペコー・ファニング）のような更に細かい葉では2～3分と言ったところです。

- ・蒸らしを終わったらスプーン等でポットの中を軽く掻きませ茶葉を広げてあげます。ティーストレーナーを使い、温めておいたカップに注いで出来上がりです。

ポットから最後に注ぐ一滴はゴールドドロップあるいはベストドロップとも言われ、紅茶の味がもっとも凝縮されたものと言われています。最後の一滴までお楽しみください。

- ※ご家庭で数杯分の紅茶を淹れる際、茶葉がお湯に浸かったままで濃くなるのが嫌な場合は、蒸らしが終わった後、温めておいた別のティーポットに移しておくといいです。

この際も、ティーストレーナーを使い、ベストドロップまで注ぎきるようにしましょう。

※価格は全て税抜表示です

Drinks

お食事やお菓子と合わせて100円もしくは50円引きになります

コカ・コーラ	¥360
ウィルキンソン・ジンジャーエール（辛口です）	¥360
アップル・タイザー（果汁100%・微炭酸）	¥450
グレープ・タイザー（果汁100%・微炭酸）	¥450
Original・オレンジジュース（ストレート果汁100%）	¥420
Original・グレープフルーツジュース（ 〃 ）	¥420
アップルジュース（濃縮還元100%）	¥420
トマトジュース	¥420
バナナジュース（完熟バナナを使用し、加糖していません）	¥480
プレーンヨーグルト・ドリンク	¥450
ブルーベリーヨーグルト・ドリンク	¥520
ラズベリーヨーグルト・ドリンク	¥520
ミルク（Hot or Cold）	¥400
ココア（Hot or Cold）	¥460
カフェ・オ・レ（Hot or Cold）	¥480
マサラ・チャイ（Hot or Cold） ※スパイス抜きも出来ます。	¥500
アイスコーヒー（W18を使用しています）	¥460
アイ스티ー（オリジナルブレンドです）	¥450

※価格は全て税抜表示です

エスプレッソ (デミタスサイズ)	¥340
(ダブル)	¥400

※大変濃厚で苦味の強いコーヒーです。本場イタリア風にたっぷりの砂糖を入れてお召し上がり下さい。

カフェ・ラ・テ (Hot)	¥550
---------------	------

※エスプレッソとカフェラテは、時間帯、対応スタッフの技量次第でお断りすることもございます。

Shake

牛乳とアイスクリームで作るクラシックタイプ

ドリンクセットにはなりません

バニラシェイク	¥420
ココアシェイク	¥420
コーヒーシェイク	¥420
ブルーベリーシェイク	¥500
ラズベリーシェイク	¥500
クッキーシェイク (バタークッキーがサクサク!)	¥500

ソフトクリーム

ソフトクリーム (手づくりのクッキーを添えて)	¥320
-------------------------	------

※その他、ドリンク・ケーキなどにトッピングできます。

- ・ドリンクにプラス (ドリンクの量は、単品より少なくなります)
+¥180円
- ・ケーキにプラス
+¥230円

Alcoholic Drinks

お食事に合わせて100円引きになります

ハイネケン	¥500
コロナ・ビール	¥500
グラスワイン (飲みやすい白です)	¥420
ノンアルコールビール (缶ビールです。冷えたグラスを添えてお出しします)	¥420

※価格は全て税抜表示です

Sandwich

ドリンクとセットで50円引きになります

国産小麦を使用した手づくりパンのサンドイッチです
オーダーをいただいてから蒸しているのので、温かで柔らか、もちりとした
パンになります。すべてにレタスをたっぷりはさんでいます。

スクランブルエッグ（ケチャップ）	¥400
オムレツ（オリジナルデミグラス風ソース）	¥450
ポテトサラダ（手づくりのポテトサラダです）	¥420
ツナ&コーン	¥420
フレッシュサラダ（レタス・トマト・コーン・キュウリ）	¥450
ベーコン・レタス・トマト（BLT）	¥500
荒挽きソーセージ	¥500

サンドイッチにプラスできます

チェダーチーズ、ハム、ゆで卵 各 +¥100

§ Goju で使用しているパンについて §

現在、cafeGoju で使用しているパン（トースト、サンドイッチ用）は、店内で生地からこねて焼き上げています。
国産小麦の旨みを活かすよう、極力余計なものを使わずに、丁寧に手作りしています。

※価格は全て税抜表示です

Toast

ドリンクとセットで50円引きになります

バタートースト	¥300
メイプルシロップバター	¥340
ジャムバター（自家製ジャムです）	¥380
あんバター（国産小豆をお店で炊いた粒あんです）	¥400
シュガーバターフレンチトースト	¥520

（Goju オリジナルのフレンチトーストです。少々お時間を頂きます）

◇ランチセット +¥250

コールスローサラダ、ベーコン、スクランブルエッグが付きます。
パンの代わりにスコーンでも出来ます。

Goju バーガー

（1～2人分）¥1,200円

※18：00～21：00の販売となります。

ドリンクとセットで100円引きになります



薄切り国産牛肉を包丁で粗めに刻んだパテは、柔らかくも適度な歯ごたえがあり、噛むほどに旨みが広がる、ボリュームいっぱいの特性ハンバーガーです。

チェダーチーズトッピング +¥100

※価格は全て税抜表示です

Pasta

ドリンクとセットで100円引きとなります

サイズを【ハーフ(60g) / シングル(100g) / ダブル(200g)】からお選び下さい。ハーフはシングルの50円引きです。
リングイーネ（ちょっと幅の狭い平打ち麺）を使用しています。

 味付けのベースには香味野菜と中国福建省恵安懸（ホイアンシュン）産の天日熟成塩で作ったスープストックを使用しています。あっさりなのに、深い味わい。もちろん、パスタは茹で立てです。

○塩味○

	S	W
ニンニクと唐辛子（結構辛めです）	¥700	¥1,000
ベーコン&ガーリック（辛めです）	¥800	¥1,300
キャベツとアンチョビ（辛め。ニンニク入り）	¥860	¥1,420
小松菜とベーコンのペペロンチーノ	¥860	¥1,420
フレッシュトマト（バジル風味）	¥750	¥1,200
フレッシュトマト&ベーコン（バジル風味）	¥850	¥1,400
フレッシュトマト&サーディン（バジル風味）	¥860	¥1,420
ツナときのこと（バジル風味）	¥850	¥1,400
野菜とベーコン（バジル風味。生トマト、ブロッコリー、アスパラ、ナス。時期により野菜の種類が変わる事も…）	¥980	¥1,660

○クリーム○

	S	W
カルボナーラ	¥860	¥1,420
キャベツとベーコンのカレークリーム	¥900	¥1,500
ツナときのこと（クリーム）	¥950	¥1,600
ローストチキンときのこと	¥980	¥1,660

※価格は全て税抜表示です

○和風（醤油ベース）○ s w

きのことベーコン	¥860 / ¥1,420
小松菜と豚肉	¥880 / ¥1,460

○トマト味○ s w

トマトソース	¥780 / ¥1,260
アラビアータ（ニンニク、唐辛子入りトマトソース）	¥800 / ¥1,300
アンチョビ入りアラビアータ	¥860 / ¥1,420
サーディンのアラビアータ	¥880 / ¥1,460
ナスとベーコンのチリトマトソース	¥900 / ¥1,500

○その他○ s w

カレーパスタ	¥860 / ¥1,420
--------	---------------

Goju Curry のパスタです。

ミートソース	¥880 / ¥1,460
--------	---------------

オムライスソースを元に仕上げた、こっくりした味わいです。

パスタにトッピングできます

モッツアレラ Mix チーズ	+¥150
----------------	-------

モッツアレラにコクのあるゴーダをブレンド（50g）

※価格は全て税抜表示です

オムライス

¥920 (卵2個の小盛りは ¥820)

ドリンクとセットで100円引きになります

Gojuで人気のスペシャルオムライス。野菜ベースのスープで味付けしたチキンライスに卵を3個使ったふんわりオムレツ。たっぷりのデミグラスソースでお召し上がり下さい。

Goju Curry

¥880 (小盛り ¥780)

ドリンクとセットで100円引きになります

2日間じっくり煮込んだ豚足スープをベースに、トマトとひき肉たっぷりの、ゴージュオリジナルカレーです。

Mini Curry

¥500

ドリンクセットは50円引きになります

もうちょっと食べたい時に...

オムライスやカレーにプラスできます

ミックスチリ (カレーのみ)	+¥20
フレッシュトマト	+¥100
なす、きのこ、ベーコン、目玉焼き、 スクランブルエッグ、モッツアレラ Mix チーズ	各 +¥150
荒挽きソーセージ	+¥200

※価格は全て税抜表示です

Goju 風リゾット

(Goju のスープごはん)

ドリンクセットは 100 円引きになります

カルボナーラ風リゾット	¥850
野菜とベーコンのリゾット (塩味)	¥950
(トマト味)	¥980
チキンときのこのリゾット (塩味)	¥880
(クリーム)	¥980
キノコとベーコンの和風リゾット	¥900

ハンバーグプレート

¥1,200 (ミニサラダ付。+¥150 でライスが付きます)

ドリンクセットは 100 円引きになります

薄切りの国産牛肉を包丁で刻んだ、柔らかくも噛み応えのある手作りハンバーグです。挽肉を使用したものとは一味違うハンバーグをお楽しみください。ソースはデミグラス風味です。

Goju 風ロコモコ

¥1,350 (ミニサラダ付)

ドリンクセットは 100 円引きになります

ハワイの家庭料理ロコモコを Goju 風アレンジしました。お皿に盛り付けたご飯の上に、特製のハンバーグ、目玉焼き、デミグラス風味のソースがかかっています。

てり唐 (から) チキン

¥800 (+¥200 でミニサラダ付き、+¥150 でライス付き)

ドリンクセットは 100 円引きになります

鶏モモ肉の唐揚げを、手羽先風に“特製のタレ”に浸しました。

※価格は全て税抜表示です

Pizza

(Pm6:00~のご注文となります)

ドリンクセットは100円引きになります

φ 約 20cm のミディアムサイズ

プレーン (生づくりの生地にソースとチーズ)

¥800

お好みでトッピングをお選び下さい。2~3種類がおすすめです。

各 +¥60

トマト / コーン / きのこと / オリーブ

各 +100円

ベーコン / ゆで卵 / アンチョビ / ツナ / サーディン /
ローストチキン / アスパラ / チーズ増量

各 +120円

荒挽きソーセージ / シーフード / ポテトサラダ

ガーリック、オニオン、マヨネーズは
お好みでトッピングいたします。

(料金例：ベーコン+トマト+ガーリック
= ¥800 + ¥100 + ¥60 + ¥0)

※価格は全て税抜表示です

Salad

フレッシュサラダ (レギュラーサイズ) ¥500
(ハーフサイズ) ¥350

自家製ドレッシング (別添え) をお選び下さい。

- ◆ イタリアンドレッシング
(ベーコンと干し椎茸の旨みがきいています)
- ◆ 和風ドレッシング
(醤油ベースのごまドレッシング)

Mini Salad

ポテトサラダ (手づくりのポテトサラダです) ¥250

ツナ&コーン
(ドレッシングを「和風」「イタリアン」からお選び下さい) ¥200

コールスローサラダ ¥180

Side order

フライドポテト (たっぷり 2人前) ¥500

荒挽きソーセージ ¥600

女子会プランのご案内

女性限定、4名様以上でお得な女子会プランがご利用いただけます！

平日 18:00～22:00（ラストオーダー 21:30）

※女性の方のみ4名様以上でご来店の際、「**女子会プラン**で」とお伝えください。

お一人様 1750円（税抜き価格）で対象メニューのお食事とソフトドリンクが食べ放題、飲み放題となります。

※対象メニュー以外については別料金となります。

※ご注文されたメニューの合計金額がプラン料金分に満たない場合は通常料金となりますのでご安心下さい。

対象メニュー

※パスタ、カレー、オムライスのトッピングは別料金となります

パスタ（シングルサイズ、ダブルサイズ）

通常メニュー及び気まぐれメニューの全種類が対象となります。
メニューよりお選び下さい
（※ハーフサイズは対象外となります）

トマトと挽肉のカレー（レギュラーサイズ、ミニサイズ）

オムライス

ノーマルサイズの他に、小盛り、大盛りも対象となります。

リゾット

通常メニューの全種類が対象となります。
メニューよりお選び下さい。

ピザ（φ約20cmのミディアムサイズ）

- ・ベーコンガーリック
- ・ベーコントマト
- ・ツナコーン
- ・ツナトマト
- ・コーントマト
- ・アンチョビトマト
- ・ベーコン生卵

フレッシュサラダ（レギュラーサイズ）

※ドレッシングを下記よりお選び下さい。

- ・イタリアンドレッシング
- ・和風ドレッシング

ミニサラダ

通常メニューよりお選び下さい

ソフトドリンク

- ・珈琲（ストロングは対象外となります）
通常メニューよりお選び下さい。
- ・紅茶
通常メニューよりお選び下さい。
- ・アイスコーヒー、アイ스티ー
- ・オレンジジュース
- ・グレープフルーツジュース
- ・りんごジュース
- ・トマトジュース
- ・バナナジュース
- ・ミルク(Hot or Cold)
- ・カフェオレ(Hot or Cold)
- ・コーラ（瓶のコーラは対象外）
- ・ジンジャーエール（瓶のウィルキンソンは対象外）
- ・エスプレッソ・デミタス
時間帯によってはお断りする場合がございます。

別料金メニュー

お菓子

全種類、100円引きでお召し上がりいただけます！！
（※お持ち帰りには適用されません）

その他のメニューについて

通常料金となります。

※食べ放題プランについてのご注意

お持ち帰りはプランの対象外となります。
また、ご注文された料理は残さないようにお願いします。
残された場合、その分の通常料金をいただきます（※）。

※ご注文された食べ放題、飲み放題メニューの合計金額がプランの料金を超えた場合。

※価格は全て税抜表示です

Dinner Set

ディナーセット 2名様
(Pm6:00~のご注文となります)

- ◆サラダ (レギュラーサイズ)
(ドレッシングを「イタリアン」「和風」からお選び下さい)
- ◆ピザ、パスタ、カレー、オムライス、リゾット
(メニューからお好きな2皿をお選び下さい)
- ◆ドリンク (メニューからお好みのドリンクを2つお選びください)
- ◆デザート (店舗入り口のショーケースより2つお選び下さい)

※ 料金は合計金額の「-¥500」となります

- ※ディナーセット相当分の食事、ドリンクについてはドリンクセットの値引きを適用せず、一律に500円引きとなります。ディナーセットに追加してご注文の分はそれぞれドリンクセットの値引きが適用されます。
- ※例えば、3名様でご来店いただき、ディナーセットに加え、ドリンクと食事を1名様分追加された場合、合計金額から500円+100円の計600円が値引きされます。

Sweets

Gojuのお菓子は全てオリジナルレシピでスタッフの手作り。出来るだけ余計なものを使わず、シンプルでも素直に美味しいと思えるようなお菓子作りを心がけています。

ご注文の際は、店舗入り口にあるショーケースよりお選び下さい。

※価格は全て税抜表示です

気まぐれメニュー & Goju のまかない

季節ものや思いつきのものなどの他、スタッフ用にまかないとして作ったご飯など、文字通り気まぐれなメニューです。

Thank you!!

Open 11:00
Close 22:00
(Last Order 21:30)
水曜定休日

<http://www.cafegoju.com/>
E-mail : goju-master@cafegoju.com