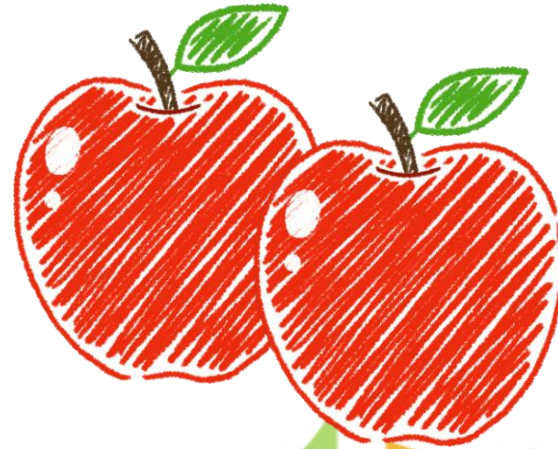




menu



meal menu

10:00~15:00

- ◆価格はすべて税込です。
All prices include tax.
- ◆当店では青森県産米を使用しています。
We use rice grown in Aomori.
- ◆食物アレルギーをマークで記載しています。
Below symbols indicate allergens.

えび Shrimp	かに Crab	小麦 Wheat	そば Soba	卵 Egg	乳 Milk	落花生 Peanuts
アーモンド Almond	あわび Abalone	いか Squid	いくら Salmon roe	オレンジ Orange	カシューナッツ Cashew nuts	キウイフルーツ Kiwi
牛肉 Beef	くるみ Walnut	ごま Sesame	さけ Salmon	さば Mackerel	大豆 Soybean	鶏肉 Chicken
バナナ Banana	豚肉 Pork	まつたけ Matsutake	もも Peach	やまいも Yam	りんご Apple	ゼラチン Gelatin



りんごカレー
apple curry
ミニサラダ付
mini salad
950yen



りんごカツカレー
cutlet curry
ミニサラダ付
mini salad
1,500yen



いがめんちカレー
igamenchi curry
ミニサラダ付
mini salad
(squid cutlet) 1,400yen



りんごカツ
apple cutlet
850yen



りんご入りいがめんち
igamenchi (squid cutlet)
800yen



りんごカツ&いがめんち
cutlet & igamenchi
850yen



定食にもできます。

You can order it as a combo.



Aset 550yen



りんごご飯 apple rice
みそ汁 miso soup
つけもの pickles



Bset 500yen



ご飯 rice
みそ汁 miso soup
つけもの pickles

meal menu

10:00~15:00



650yen

山菜そば・うどん (温・冷)

sansai soba · udon (hot · cold)
(wild vegetable)



650yen

たぬきそば・うどん (温・冷)

tanuki soba · udon (hot · cold)
(topped with crunchy bits of tempura batter)



1,100yen

えび天そば・うどん (温・冷)

shrimp tempura soba · udon (hot · cold)



850yen

りんご入りがめんちそば・うどん (温・冷)

igamenchi soba · udon (hot · cold)
(squid cutlet)



1,000yen

にしんそば・うどん (温・冷)

nishin soba · udon (hot · cold)
(herring)



930yen

りんごラーメン
apple ramen



850yen

りんごザルラーメン
apple zaru ramen

(cold ramen dish served with a dipping sauce)

麺類とご一緒に with noodles



Cset 500yen

りんごご飯 apple rice
つけもの pickles



Dset 450yen

ご飯 rice
つけもの pickles

ラーメンは、麺にりんごペーストが練りこまれています
The ramen noodles are kneaded with apple paste

そばとうどんは同じ釜でゆでています

Soba and Udon are cooked in the same pot

meal menu

10:00~15:00



930yen

りんご入りナポリタン ミニサラダ付
napolitan spaghetti mini salad



900yen

りんごカツサンド
apple cutlet sandwich



動物由来原材料不使用



1,200yen

野菜カレー ミニサラダ付
vegetable curry mini salad



700yen

お子様うどん (温・冷)
udon for kids (hot · cold)

半うどん harf udon
りんごゼリー apple jelly
りんごジュース apple juice



750yen

お子様カレー ハチミツを使用しています
curry for kids in contains honey

りんごジュース apple juice
お菓子 snack

drink · dessert menu

9:00~16:30



コーヒー (ホット・アイス)
coffee (hot · ice)
450yen



アップルティー (ホット・アイス)
apple tea (hot · ice)
450yen



ココア (ホット・アイス)
chocolate drink (hot · ice)
450yen



りんごジュース (ホット・アイス)
apple juice (hot · ice)
350yen



ジュレジュース
jelly in apple juice
450yen



アップルスカッシュ
sparkling apple juice
400yen



アップルジンジャー
apple ginger
750yen



コーヒーフロート
coffee float
650yen



りんごジュース
5 ブランドのみくらべ
Comparison of 5 apple juice brands
小グラス 5 杯での提供です
5 small glasses
450yen

drink · dessert menu

9:00~16:30



700yen

りんごサンデー
apple sundae

コーンフレーク cereals
りんごゼリー apple jelly
ソフトクリーム soft ice cream
りんごジャム apple sauce
お菓子 snack



850yen

りんごパフェ
apple parfait

コーンフレーク cereals
コンポート compote
ソフトクリーム soft ice cream
生クリーム 等 fresh cream , etc,



850yen

りんごあんみつ
anmitsu

Anmitsu is a traditional Japanese dessert featuring agar jelly, sweet red bean paste, apple pieces, and syrup.



ソフトクリーム
soft ice cream

りんご	ミルク	りんご&ミルクミックス
apple	milk	mix (apple & milk)

450yen



シェイク
shake

りんご	ミルク
apple	milk

500yen

cider menu

9:00~16:30

シードルは、りんごを原料にしたヨーロッパ生まれの発泡性果実酒。日本初のシードルは、ここ「弘前」生まれ。

Cider is a European sparkling fruit wine made from apples. Japan's first cider was born here in Hirosaki.



ニッカシードル
Nikka cider

dry alc.5%
sweet alc.3%

200ml 450yen



タムラ 2ND
Tamura cider

dry alc.7%
sweet alc.5%

300ml 900yen



クレイジーサイダー
Crazy cider

dry alc.7%
sweet alc.5%

330ml 950yen



キモリシードル
Kimori cider

dry alc.6%
sweet alc.3%

375ml 1,600yen



テキカカシードル
Tekikaka cider

alc.5%

330ml 950yen



アップルブランデー弘前

*炭酸割り

Apple brabdy HIROSAKI

*carbonated drink

950yen

お車でお越しのお客様
Car driver

20歳未満のお客様
Under 20 years old



