



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 | 560円 |
| Corn potage | |
| ■ 季節のポタージュ | 580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 930円
Mix sandwich with mini salad



そば、うどん ~ Soba/ Udon noodles ~

- かけそば・うどん 710円
Soba/ Udon noodles soup
- きつねそば・うどん 810円
Soba/ Udon noodles topped with fried tofu
- 山菜そば・うどん 810円
Soba/ Udon noodles with wild vegetables
- かき揚げそば・うどん 940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 1,450円
European-style beef curry with Salad
- インドチキンカレー 1,380円
Indian chicken curry with salad
- キーマカレー 1,350円
Keema curry with salad



ハンバーグ ライス or パン・ドリンク付

~Hamburger steak with drink~

- ハンバーグ 和風おろしポン酢 1,350円
Hamburger steak with Japanese style grated ponzu sauce
- ハンバーグ トマトソース 1,350円
Hamburger steak with tomato sauce
- ハンバーグ デミグラスソース 1,350円
Hamburger steak with demiglace sauce



フライセット ライス or パン・ドリンク付

~Fried food set 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
パンは+100円で1つ追加できます

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 1,450円
Special meet sauce pasta
- シェフのおまかせトマトパスタ 1,350円
Colorful vegetable tomato sauce pasta
- ヤリイカと小柱の明太子パスタ 1,350円
Seafood and pollack roe pasta



パスタの大盛りは+300円になります

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** 780円
Pancake
- **特製あんみつ** 920円
Special anmitsu
- **本日のケーキ** 内容はスタッフにお尋ねください 730円
Today's cake

全てのデザートに+200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~

- | | |
|--|------|
| ■キリン一番搾り (小瓶) Bottled beer (small bottle) | 770円 |
| ■グラスワイン (赤・白) Glass of wine (Red or white) | 820円 |

オーブコース ¥3650 (税込)

AUBE COURSE

オードブル

津軽鶏のサラダ 黒酢ドレッシング
White chicken salad with black vinegar dressing

スープ

カボチャのポタージュ
Pumpkin pottage

メイン

牛フィレ肉のステーキ
赤ワインビネガーソース または おろしポン酢
Beef fillet steak red wine vinegar sauce or Japanese grated ponzu vinegar

OR

トラウトサーモンのアクアパッツァ
Aqua pazza of Trout Salmon

食事

ライスまたはパン
Rice or Bread

ドリンク

コーヒーまたは紅茶
Coffee or Tea

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、パン コーヒー、紅茶はおかわり出来ます

※ご注文は閉店の1時間前までとなります



Mita Hospital
Restaurant Aube