

パスタ

Pasta

当店の生パスタは、厳選したデュラル小麦を100%使用し、新鮮な鶏卵黄と、純水で仕上げております。こすたりかが生み出すこだわりのもちもちとした食感をお楽しみください。毎日当店で仕込んでいるため数量限定です。

シティガーデンのパスタは
乾麺、リングイネ(生パスタ)のどちらかをお選びいただけます。

tomato ~トマト~

茄子と厚切りベーコンのアラビアータ ¥1,080

茄子とジューシーなベーコンの旨味が広がる自家製トマトソースパスタです

渡り蟹のトマトクリームソース ¥1,380

渡り蟹のだしを効かせたクリーミートマトソース

厚切りベーコンとバルミジャーノチーズのアマトリチャーナ風トマトソース ¥1,380

イタリアの伝統的なパスタをシンプルに仕上げました

海の幸のペスカトーレ ¥1,680

海の香りたっぷりに仕上げた漁師風のトマトソースです

oil ~オイル~

生ハムとドライトマトの農家風ペペロンチーノ ¥1,180

豊橋産キャベツと渥美産のドライトマトを使用しました

小海老とアサリと豊橋産野菜のペペロンチーノ 白ワイン風味 ¥1,180

地産地消にこだわった豊橋でしか味わう事のできないペペロンチーノです



meat ~ミート~

茄子とモッツアレラのポロネーゼ ¥1,180

長時間煮込んだ自家製ミートソースで

Japanese style ~和風~

アサリと木の子の和風おろし 追い鰹と生姜の香り ¥1,080

かつおベースの和風仕立てにあさりの旨味がプラス

cream ~クリーム~

カリカリベーコンのカルボナーラ ¥1,280

厚切りベーコンを使った本格カルボナーラ 黒胡椒の香り

海老と帆立のサルサローザ ¥1,380

北海道産の大粒帆立とぷりぷり小海老のトマトクリームソース

海老と博多明太子のクリームソース ¥1,380

ぷりぷり小海老と白ネギの旨味、たっぷりのクリームに濃厚な博多明太子を加えました

4種のチーズと4種の木の子の濃厚クリームソース ¥1,480

ゴルゴンゾーラ、モッツアレラ、パルメザン、カマンベールの贅沢クリームソースです

チャイルドプレート

Child Plate

- ・スープ
- ・パスタ
- ・ハンバーグ
- ・ウィンナー
- ・エビフライ
- ・自家製パン
- ・デザート1種
- ・フリードリンク

¥720

※表示金額は全て消費税抜きです



ピッツァ

Pizza

ナポリ風のモチモチピッツァ

- | | |
|---|--------|
| マルゲリータ
モッツアレラチーズとバジルのシンプルピッツァ | ¥980 |
| とろーり温泉卵と
ベーコン&アスパラガスのビスマルク
人気No.1のピッツァです | ¥1,080 |
| サラダ仕立ての生ハム添え
アツアツのクラフトにフレッシュな野菜と生ハムを豪快にトッピング | ¥1,180 |
| ゴルゴンゾーラロッソ
ゴルゴンゾーラ、モッツアレラ、ゴーダ、パルミジャーノ | ¥1,180 |
| カルツォーネ
生地はモチリ、中はトロツとチーズ | ¥1,180 |



リゾット

Risotto

オリジナルなリゾットやヘルシーなリゾットはいかがですか。

- | | |
|--|--------|
| 十五穀米とキノコのチーズリゾット
木の子の旨味をチーズでまろやかに、十五穀米の食感をお楽しみに | ¥980 |
| スモークサーモンとズワイガニの焼きリゾット
表面をカリッと、中をしっとり旨味を閉じ込めました | ¥1,280 |

サラダ・スープ

Salad・Soup

オリジナルサラダ・スープ

- | | |
|--|------|
| 生ハムと水菜のサラダ
シャキシャキの水菜と地元の新鮮野菜を使いました | ¥580 |
| 小海老とアボガドのサラダ
色合いも爽やかな大人のアボガドサラダです | ¥680 |
| パルミジャーノと半熟卵のシーザーサラダ
とろ〜り半熟卵とパルミジャーノチーズの旨みがとけあう新鮮サラダ | ¥780 |
| こすたりかのたっぷり田舎風サラダ
牛肉とソーセージを和風味で炒めたガーデンオリジナルサラダ | ¥880 |
| 田舎風スープ
豆と野菜を煮込んだスープ | ¥580 |
| コーンポタージュスープ | ¥480 |
| 冷製スープ (季節) | ¥480 |

※表示金額は全て消費税抜きです

セット

Set

※単体でのご注文はできません。

- | | |
|--|------|
| こすたりか自慢の
焼き立てパン(お替り自由)
orライス | ¥380 |
| 自家製ドルチェ3種
10種類以上の手作りケーキの中より
お選び下さい | ¥480 |
| 焼き立てパン+ドリンク | ¥480 |
| 自家製ドルチェ3種+ドリンク | ¥580 |

メインディッシュ

Main dish

地元の食材をベースに工夫を凝らした自慢のメイン料理です

-  **錦爽鶏の網焼き** 豊橋産キャベツのグリルを地元のハーブで ¥1,380
国産の若鶏と豊橋産のキャベツを網焼きに
厳選食材本来の味と熟成バルサミコソースをアクセントにお楽しみ下さい
-  **錦爽鶏の軽い煮込み** 三河産の完熟トマトのソースとミラノ風焼リゾット添え ¥1,380
国産の若鶏をカリカリに焼き、自家製のトマトソースで軽く煮込み
三河産のフレッシュトマトを加えました
-  **錦爽鶏のグリル・ポルチーニの香るクリームソース・パイ包みで** ¥1,480
ジューシーな錦爽鶏をサクサクのパイで包み、濃厚なポルチーニ茸のクリームソースで
-  **魚市場からの鮮魚料理** ¥1,480
旬の魚をシェフのオリジナルレシピで
-  **スズキのムニエルいくら添え** 紀州梅とブルブランの2色ソース ¥1,480
スズキをカリッとムニエルに、北海道産のいくらとバターを使い贅沢に仕上げました。
紀州梅のソースでさっぱりと
- スズキと海の幸のアクアパッツァ・ミラノ風焼きリゾット添え** ¥1,880
スズキ・帆立など海の幸をふんだんに使い、贅沢にだし取りました。
サフランで炊いた焼きリゾットをご一緒に
-  **和風みぞれハンバーグステーキ** ¥1,380
ゆず胡椒を添えて、さっぱりおろしポン酢で
-  **三河産牛と三河産の合挽きハンバーグステーキベーコン巻き 温泉卵添え** ¥1,480
朝挽きの、新鮮な合挽きを黄金オリジナルレシピで作るハンバーグ。
こすたりか自慢のデミグラスソースで
- ハンバーグステーキと海老・野菜のフリット添え** ¥1,680
オリジナル黄金レシピのハンバーグと海老・季節の野菜のフリットを一皿に。
カリッと油で揚げたフリットをこだわりの塩でお召し上がり下さい
- こすたりか自慢のデミグラスソースで煮込んだビーフシチュー** 厳選三河産の牛肉で ¥1,680
こすたりか開店以来10年以上かけて作った歴史あるデミグラスソースで
じっくり煮込んだ人気のシチューです
- 三河産ビーフシチューのステーキ仕立て** デミグラスソースと赤ワインの2色ソース ¥2,480
やわらかく、じっくり煮込んだ自慢のビーフシチューを贅沢にステーキ仕立てにしました。
シェフ押しの一皿です
- 三河産牛フィレ肉の網焼きステーキ** わさび醤油or赤ワインソース ¥2,980
程よいサシの入った地元産の特選フィレ肉を網焼きに。
ソースは2種類からお好みでお選び下さい
- 三河産牛フィレ肉のグリル** トリュフの香るクリームソース ¥2,980
地元産の特選フィレ肉を、トリュフの芳醇な香りのするクリームソースで

※表示金額は全て消費税抜きです



コース Course

地元の食材をベースに工夫を凝らした自慢のメイン料理です

コスタリカコース

アミューズと本日スープ
3種のアンティパスト

パスタ (お好きなパスタをバスタメニューよりお選びください)

or

メインディッシュ (印のメインディッシュよりお選びください)

自家製パンorライス

ドルチェ (お好きなケーキ2種) + 冷菓
ドリンク

¥2,380



四季のガーデンコース

アミューズと本日スープ
3種のアンティパスト

本日の小さなパスタ

メインプレート (本日のお魚料理+ビーフシチュー)

自家製パンorライス

ドルチェ (お好きなケーキ3種) + 冷菓
ドリンク

¥3,800



シェフおすすめコース

アミューズと本日スープ
3種のアンティパスト
本日の小さなパスタ

本日のお魚料理or海の幸のアクアパッツァ
グラニダ

本日のお肉料理or三河産牛フィレ肉の網焼きステーキ
ワサビ醤油or赤ワインソース

自家製パンorライス

ドルチェ (お好きなケーキ3種) + 冷菓
ドリンク

¥6,800

