



Bakery & dining room
Old Course
COSTA-RICA

パスタ

Pasta

麺はリングイネ、乾麺からお選び下さい。

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。

oil オイルベース

地中海野菜とベーコンのペペロンチーノ ¥1,080
パプリカや茄子などの色濃い野菜とベーコンのペペロンチーノです

大粒アサリのボンゴレピアンコ ¥1,180
たっぷりアサリと白ワイン、バター風味豊かなスープ仕立てです

ベーコンと木の子のジェノバ風 生ハムを添えて ¥1,380
ベーコンと木の子のペペロンチーノをバジルペーストと生ハムに絡めて

海の幸とフレッシュトマトのアクアパッツァ ¥1,780
手長海老や北海道帆立など、海の香りいっぱいのガーリック風味です

tomato トマトベース

茄子とベーコンのアラビアータ ¥980
茄子の甘味と程良い酸味のピリ辛自家製トマトソースがマッチング

2種類のチーズのアマトリチャーナ ¥1,080
モッツアレラとパルメザンを加えた濃厚なトマトソース

茄子とモッツアレラの自家製ミートソース ¥1,080
ほうれん草とモッツアレラを加えた人気のオリジナルミートソースです

シーフードアラビアータ ¥1,480
魚介をふんだんに使用した海の香り漂うトマトソースです

渡り蟹と3種木の子のサルサローザ ¥1,580
渡り蟹と木の子のトマトソースを上質なクリームでまろやかに仕上げました

cream クリームベース

温泉卵を添えたクリーミーカルボナーラ ¥1,080
厚切りベーコンと温泉卵が美味しい女性に人気のクリームパスタ

明太子と木の子のクリームソース ¥1,080
博多明太子の凝縮した旨味をクリームソースに合わせました

ぶりぶり小海老の明太子クリーム ¥1,330
小海老と白葱と明太子の旨味、さらに粉チーズで濃厚に仕上げました

大粒あさりと小海老のほうれん草クリーム ¥1,380
大粒あさりと小海老、小柱の旨味を引き出したほうれん草クリームソース

渡り蟹と北海道帆立のバジルクリーム ¥1,580
魚介のクリームソースにほんのりガーリック、濃厚なバジルペーストを加えました

手長海老と北海道帆立のロイヤルブリマヴェーラ ¥1,780
人気の手長海老と大粒帆立貝のクリームにフレッシュトマトを加え春色に仕上げました

Japanese ジャパニーズ

アサリと木の子の和風おろし ¥980
たっぷりのカツオや木の子で出汁をとったオリジナルスープパスタです

アサリとヤリイカの白ワイン風味 博多明太子と大葉の香り ¥1,380
アサリとヤリイカの白ワインソースを、明太子と大葉で和風仕立てにしました

バター醤油と牛肉の煮込みパスタ ¥1,580
バター醤油ベースの和風パスタに、じっくり煮込んだビーフシチューを加えました

original こすたりかオリジナル

自家製ミートとホワイトソースのグラタン仕立て ¥1,380
自家製ミートソースパスタにホワイトソースとパルメザンを加え、パーナーで焼き上げたグラタン風オリジナルパスタです

セット

Set

※単体でのご注文はできません。

お好みのドルチェ 2品 ¥360

お好みのドルチェ 3品 ¥520

フリードリンク ¥380

コスタリカセット ¥780
スープ(コーンスープor本日スープ)・季節のサラダ・フリードリンク

オールドコースセット ¥980
スープ(コーンスープor本日スープ)・季節のプチサラダ・フリードリンク
お好みのドルチェ3品

※表示価格は全て消費税抜きです

Bakery & dining room

Old course
COSTA-RICA

Bakery & dining room

Old course
COSTA-RICA

ピッツァ

Pizza

ピッツァビスマルク

とろ〜り半熟卵とベーコンとアスパラガスを黒胡椒で

¥980

温泉卵と厚切りベーコンのカルボピッツァ

新鮮な鶏卵黄と上質なクリームソースに黒胡椒の香りを加えました

¥1,180

イタリア産モッツアレラと地元産フレッシュバジルのマルゲリータ

地元で収穫されたフレッシュバジルの香りととろけるモッツアレラの食感をお楽しみ下さい

¥1,180

ハリハリサラダと生ハムのピッツァインサルトーネ

シャキシャキのサラダ野菜と生ハムを盛り付けました

¥1,280

グラタン

Gratin

上質の無塩バターと新鮮な牛乳で仕込んだクリーミーなホワイトソースと、茹で上げたショートパスタの食感と香りをお楽しみ下さい。

厚切りベーコンと半熟卵のグラタンカルボ

ベーコン、半熟卵、黒胡椒、ホワイトソースでカルボナーラ風に仕上げたマカロニグラタン

¥980

野菜園と厚切りベーコンのマカロニグラタン

地元中心の野菜とベーコンに自家製のホワイトソースとミートソースを合わせました

¥1,180

豆腐と小海老・ヤリイカの明太子グラタン

豆腐と自家製ホワイトソースのヘルシー和風グラタンです

¥1,180

ライス料理

Rice

オーブンで炊き上げたコシヒカリをオリジナルソースでいろいろバリエーションをご用意しました。

地元鶏卵の異国風カルボナーラご飯

卵とベーコン、黒胡椒で仕上げたカルボナーラ風のチーズリゾットです

¥980

海の幸たっぷりのパエリア風ドリア

パエリア鍋で焼き上げた海の幸たっぷりのドリアです

¥1,280

当店風とろけるビーフシチューのオムライス

ふわふわのオムライスとビーフシチューと一緒に召し上がり下さい

¥1,380

その他

Others

※単体でのご注文はできません。

お好みのドルチェ 2品

¥360

お好みのドルチェ 3品

¥520

フリードリンク

¥380

コスタリカセット

¥780

- ・スープ【コーンスープor本日スープ】
- ・季節のサラダ
- ・フリードリンク

オールドコースセット

¥980

- ・スープ【コーンスープor本日スープ】
- ・季節のサラダ
- ・フリードリンク
- ・お好みのドルチェ 3品

※表示価格は全て消費税抜きです

Bakery & dining room

Old course
COSTA-RICA

Bakery & dining room

Old course
COSTA-RICA

前菜

Appetizer

- サーモンと海老の生春巻 **¥480**
サーモンのマリネとプリプリ小海老、野菜をライスペーパーで包みました
- 生ハムとサーモンの手まり地元豆腐 **¥480**
地元産の豆腐を生ハム、サーモンで可愛く包みました
- イタリア産モッツアレラのカプレーゼ **¥580**
世界一のオリーブオイルで
イタリア産モッツアレラ、フレッシュトマトを世界一のオリーブオイルで
- 揚げたて地元豆腐と粗削りかつお節の和風サラダ **¥880**
アツアツの地元豆腐と粗削りにしたカツお節の人気のサラダ
- 地鶏と温泉卵といろいろ野菜のシーザーサラダ **¥980**
低コレステロール地鶏のグリルと温泉卵をパルメザンの香るシーザードレッシングで
- 12品目の健康インサラトーネ オールドコース風 **¥980**
12品目の野菜、アンティパストを盛り付けたベジタリアンサラダです
- 海の幸のサラダ コブおじさん風 **¥1,080**
プリプリにボイルした海の幸とローストしたアーモンドを、濃厚なコブサラダ風に仕上げました
- 生ハムとサーモンのシーザーサラダ **¥1,080**
生ハム、サーモン、パルメザン、卵の入ったフレッシュサラダ
- シェフのおまかせ6種類のアンティパスト盛り合わせ **¥1,180**
6種類の旬のアンティパストを色鮮やかに盛り付けました
- 特選国産牛と木の子のグリル カリカリサラダ **¥1,480**
程良いサシの入った国産牛と木の子のグリルを盛り付けた豪華なサラダ



主菜

Maindish

- 豊橋や静岡など地元の食材を中心に、安心安全のおいしさ、こすたりかならではのこだわりを御堪能下さい。
- じっくり煮込んだデミグラスのシチュードハンバーグ 温泉卵添え **¥1,280**
伝統デミグラスソースで煮込んだ手ごねハンバーグに半熟卵を添えました
 - 地鶏とほうれん草のクリーム煮 **¥1,280**
低コレステロール地鶏とほうれん草のクリーム煮込みです
 - 地鶏のグリル あっさりラビゴットとバルサミコで **¥1,380**
低コレステロール地鶏を網焼きで余分な脂を抜き、サラダ仕立てにしました
 - スズキのムニエル デュグレレ風ヴァンプランソース **¥1,580**
人気の白身魚のムニエルを白ワインクリームソースでどうぞ
 - 地元産キャベツと粗挽き肉の煮込みロールキャベツ **¥1,580**
じっくり煮込み、キャベツの甘味を引き出した当店風のロールキャベツです
 - シェフ自慢の伝統とろけるビーフシチュー **¥1,580**
厳選した静岡産牛を時間を掛けじっくり煮込み、柔らかく仕上げました
 - ハンバーグステーキのモッツアレラチーズ焼き 木の子のデミグラスソース **¥1,680**
粗挽きハンバーグをモッツアレラチーズと共にオープン焼きにしました
 - 三ヶ日牛サーロインの網焼きステーキ **¥2,780**
程良いサシの入った三ヶ日牛サーロイン肉を網焼きステーキにしました。旨味たっぷり、とってもジューシー!!
 - 特選国産牛フィレ肉の網焼きステーキ **¥2,880**
とても柔らかな特選三ヶ日牛フィレ肉をどうぞ

副菜

Side dish

- イタリア産モッツアレラチーズとカポナータの **¥780**
とろとろオムレツ
モッツアレラチーズと野菜のトマト煮を入れ込み、とろとろに仕上げたオムレツ
- アサリと帆立の白ワイン煮 **¥880**
大粒アサリと帆立をたっぷりの白ワインで風味豊かに仕上げました
- プロの技がひかるとろ〜りオムレツ **¥980**
伝統ビーフシチューを添えて
とろとろに仕上げたオムレツに自家製のビーフシチューをかけました

セット

Set

※単体でのご注文はできません。

- ライス **¥200**
- 自家製パンの食べ放題 **¥360**
- お好みのドルチェ2品 **¥360**
- お好みのドルチェ3品 **¥520**
- フリードリンク **¥380**
- コスタリカセット **¥780**
・スープ[コーンスープor本日スープ]・フチサラダ・フリードリンク
- オールドコースセット **¥980**
・スープ[コーンスープor本日スープ]・フチサラダ
・フリードリンク・お好みのドルチェ3品

※表示価格は全て消費税抜きです



コース Course

こすたりか A コース



シェフのおすすめアンティパスト3種盛り
本日の季節のスープ
スズキのプロヴァンス風-2色のソース-
三ヶ日牛サーロインのグリル-和風しょうゆor赤ワインソース
自家製パンの食べ放題
パティシエおまかせドルチェ盛りor選べるドルチェ3種
フリードリンクorコーヒー・紅茶・ハーブティー

お1人様 ¥3,580

こすたりか B コース



アミューズ
小さな季節の前菜orバーニャカウダ
本日の季節スープ
自家製生パスタ
お口休めのグラニテ
本日の鮮魚料理or三ヶ日牛のステーキor三ヶ日牛のシチュー仕立て
自家製パンの食べ放題
パティシエおまかせドルチェ盛りor選べるドルチェ3種
フリードリンクorコーヒー・紅茶・ハーブティー

お1人様 ¥3,980

※表示価格は全て消費税抜きです