

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



りんごカレー
apple curry

ミニサラダ付
mini salad

850yen



りんごカツカレー
cutlet curry

ミニサラダ付
mini salad

1,350yen



いがめんちカレー
igamenchi curry
(squid cutret)

ミニサラダ付
mini salad

1,300yen



りんごカツ
cutlet in apple

800yen



りんご入りがめんち
igamenchi (squid cutlet)

750yen



りんごカツ&いがめんち
cutlet & igamenchi

800yen



定食にもできます。

You can order a combo.



A set 550yen



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



B set 450yen



ご飯
rice
みそ汁
miso soup
つけもの
pickles

meal menu 10:00~15:00

そばとうどんは同じ釜でゆでています。
Soba and Udon are boiled in the same cooking pot.



650yen

山菜そば・うどん (温・冷)
sansai soba ▪ udon (hot or cold)
(wild vegetable)



650yen

たぬきそば・うどん (温・冷)
tanuki soba ▪ udon (hot or cold)



880yen

えび天そば・うどん (温・冷)
shrimp tempura soba ▪ udon
(hot or cold)



750yen

りんご入りがめんちそば・うどん (温・冷)
igamenchi soba ▪ udon
(squid cutlet) (hot or cold)



880yen

にしんそば・うどん (温・冷)
nishin soba ▪ udon
(herring) (hot or cold)

ラーメンは、麺にりんごペーストが練り込まれています。

Apple paste is in ramen noodles.



850yen

りんごラーメン
apple ramen



700yen

りんごザルラーメン
apple zaru ramen

麺類と一緒に with noodles



C set 450yen

りんごごはん apple rice
つけもの pickles



D set 350yen

ごはん rice
つけもの pickles



meal menu 10:00~15:00



850yen

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



800yen

カツサンド
apple cutlet sandwich



750yen

りんご冷製スープ
apple soup (cold type)



600yen

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

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



700yen

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

・りんごジュース ・apple juice
・お菓子 ・snack



動物由来
原材料
不使用



1,000yen

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



drink・dessert menu

9:00～16:30



450yen

コーヒー (ホット・アイス)
coffee (hot or ice)



450yen

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



450yen

ココア (ホット・アイス)
chocolate drink (hot or ice)



600yen

コーヒーフロート
coffee float



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

300yen



ジュレジュース
jelly in apple juice

400yen



アップルスカッシュ
sparkling apple juice

400yen



アップルジンジャー
apple ginger

650yen



りんごジュース
5ブランドのみくらべ

5 types of apple juice
400yen

※ 小グラス5杯での提供です
※ 5 small glasses

drink・dessert menu

9:00～16:30



650yen

りんごサンデー
apple sundae



800yen

アップルパフェ
apple parfait



800yen

りんごあんみつ
anmitsu



350yen

りんごゼリー
apple jelly



400yen

ソフトクリーム
soft 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

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

dry alc.5%
sweet alc.3%

200ml **400yen**



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 **900yen**



キモリシードル
Kimori

dry alc.6%
sweet alc.3%

375ml **1,500yen**



テキカカシードル
Tekikaka

alc.5%

330ml **900yen**



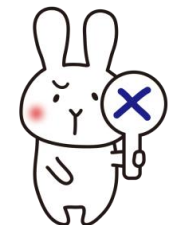
アップルブランデー弘前

* 炭酸割り

apple brandy HIROSAKI

* carbonated water splitting

900yen



お車でお越しのお客様
Car driver

20歳未満のお客様
Under 20 years old