

## お昼のメニュー①

「ランチ」が持つ、こんな「豊かさ」の可能性を。

### カンティーマランチプレート (全9種)

ひとつくちスターター、スープ、パン、食後のお飲物 がついたセットです。

※いずれのプレートもサラダはたっぷりついていますが

**サラダ大盛 +200円**

**とんかつランチ** カンティーマだけの、完全オリジナル  
いずれも神威豚のミニヒレカツです **¥2182 (税込¥2400)**

#### ◆とんかつカンティーマのピタパンカツサンドプレート

当店の完全オリジナル、スペシャリテのカツサンド。彩り豊かな野菜マリネのさっぱりとした酸味が、揚げたてとんかつと、抜群の好相性。「カツサンド=冷たいサンドイッチ」という既存の固定観念を打ち破る、全く新しい驚きのカツサンドです。

#### ◆ミニひれかつのデリカテッセンプレート

上の「ピタパンカツサンドプレート」と同じ中身を、サンドイッチでなくデリカ惣菜の盛り合わせの形にしたら、こんなに華やかなプレートに。サンドイッチにかぶりつくよりも、ゆっくり一つずつ丁寧に召し上がりたい方は、ぜひこちらをどうぞ。

**カンティーマのバラエティランチ** フレンチの技術が随所に  
いずれも **¥2000 (税込¥2200)**

#### ◆美桜鶏のしっとりやわらか胸肉のサラダプレート

“ナッツときのこの森散歩”

しっとり柔らかな自家製サラダチキンの極薄スライスが、たっぷりのサラダを覆い尽くすように盛り付けられた、ボリュームミックスサラダ。数種類のソースと隠し素材が複雑な味わいを織りなす、ナッツときのこの森の中を散歩しているような気分させてくれるぜいたくなサラダです。

#### ◆美桜鶏のクリスピーなスパイシーフライドチキンプレート

ザクザクのクリスピー衣に包まれた、やわらか&しっとり&みっちり食感！食欲そそるオリジナルミックススパイスの香りがやみつきになる、ボリュームたっぷりな当店名物フライドチキンのプレートです。

◆メカジキカツレツの地中海香る南仏風カスクルートプレート  
ディナーメニューの料理「メカジキのカツレツ南仏風フレッシュトマトソース」が、カスクルート（※下の注参照！）に形を変えてランチプレートにも登場です。南フランスの香りが吹き抜けるようなこのサンドイッチ、地中海の夏のバカンスシーズンを思い浮かべながら召し上がってみてください。

#### ◆ベトナムサンドイッチ「バインミー」風な柔らかチキンのアジアンエスニックカスクルートプレート

当店人気の、美桜鶏のしっとりサラダチキンが、驚きの本格アジアンテイストに変貌。アジア料理大好きな店主が自信をもっておすすめする、カンティーマ流の「バインミー風」ボリュームカスクルートです。パクチー大盛り！

#### ◆野菜大好き！たっぷりベジMAXプレート

こんなの見たことない！？野菜をいっぱい食べたいときに。当店ディナーメニューのとんかつに添えられている、付け合わせの「季節の焼き野菜」が、なんと主役になったランチプレートです。ほぼベジタリアンプレートですが、「野菜を食べに来る店」とんかつカンティーマならではの、知る人ぞ知る逸品！

### カスクルート

というのは、フランス式のバゲットサンドイッチのこと。  
バゲットに横方向に切り目を入れて様々な具材を挟んだ、おしゃれでボリュームミー、バリエーション豊かな、ゴキゲンなサンドイッチです。

**フレンチカフェランチ** 少しライトに、フランスのカフェ気分  
いずれも **¥1636 (税込¥1800)**

#### ◆こぶたちびクロックプレート

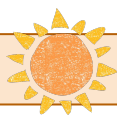
ゆめみるこぶた特製、フランスの「正統派スタイル」クロックムッシュです。たっぷり自家製ベシヤメルソースにこんがりとろけるチーズとハムの、まさにパンダランのサンドイッチ。ちびサイズに見えますが、意外なほどにボリューム充分！

#### ◆とろ〜りチーズときのこ&ベーコンのオムレツプレート

たっぷりチーズが入った、ふんわりとろ〜りボリュームミーなオムレツです。卵は3個分！相性抜群のきのこソテー&ベーコンが、フレンチ香るリッチさをプラスします。

#### ◆カンティーマのキッシュプレート (coming soon!)

コロナ渦中、当店がデリカテッセンとして営業していた時期に大好評をいただいた、カンティーマの分厚いふるふる食感キッシュが、ランチプレートとして再登場予定です。



## お昼のメニュー②

夜には味わえない、「優雅ランチ」の至福。

### お昼のゆったりコース

(メインディッシュを最終ページより  
お選びいただきます)

季節のアミューズ  
.....  
素材の恵みの野菜スープ  
.....  
季節野菜の箸休め  
.....  
メインディッシュ  
.....  
雑穀ご飯  
.....  
ミニデザート  
.....  
食後のお飲み物

¥3909 (税込¥4300) より

※前日までの要ご予約制です。



## 夜のメニュー①

今日の夕飯は、外で済ませたい。  
なるべくサクッと、こんな満足感で。

### ライトディナープレート

季節の一口アミューズ

ベジブロスのスープ

季節野菜の箸休め

メインプレート  
(下からお選びください)

食後のお飲み物

サラダ大盛  
+200円!

——メインのチョイス (ランチプレートと同様です) ——

- ①とんかつカンティースのピタパンカツサンドプレート
- ②ミニひれかつのデリカテッセプレート
- ③しっとりやわらか若鶏胸肉のサラダプレート  
“ナツときのこの森散歩”
- ④クリスピーなスパイシーフライドチキンプレート
- ⑤メカジキカツレツの地中海香る南仏風カスクルトプレート
- ⑥ベトナムサンドイッチ「バインミー」風な柔らかかチキンの  
アジアンエスニックカスクルトプレート
- ⑦野菜大好き! たっぷりベジMAXプレート
- ⑧こぶたちびクロックプレート
- ⑨とろ〜りチーズときのこ&ベーコンのオムレツプレート

①~②¥2636 (税込¥2900)

③~⑦¥2455 (税込¥2700)

⑧~⑨¥2091 (税込¥2300)



## これも夜のメニュー①

「ライトディナープレート」がベース、  
とんかつカンティースならではの、  
カジュアルフレンチディナー。

### ライトディナープレート **プレミアム**

季節の一口アミューズ

ベジブロスのスープ

季節野菜の箸休め

本日のメインディッシュ

食後のお飲み物

サラダ大盛  
+200円!

「本日のメインディッシュ」は  
別紙ボードでお渡しします。

※「本日のメインディッシュ」以外は、  
夜のメニュー①  
ライトディナープレート  
と同じ内容です。



## 夜のメニュー②

「カンティーヌの夕食」という意味です。  
 いわゆる「定食」ではない、  
 しかし「コース料理」とも違う...  
 これこそがとんかつカンティーヌの夕食、  
 としか表現のしようがない、  
 唯一無二の、とんかつフレンチ。

# ル・ディネ・カンティーヌ

(メインディッシュを最終ページより  
 お選びいただきます)

季節のアミューズ

素材の恵みの野菜スープ

季節野菜の箸休め

メインディッシュ

雑穀ご飯

食後のお飲み物

¥3818 (税込¥4200) より

※ご注文できるのは20時まで  
 とさせていただきます。



## 夜のメニュー③

今宵は一献、カンティーヌ割烹で。

# ちよこっと懐石コース

鮨屋や天ぷら屋のカウンター席コース料理のように、  
 カウンター越しに一品ずつ料理が出されていく、  
 という懐石スタイルのコース料理です。

季節のアミューズ

彩り野菜のマリネ

自家製フライドポテト

クリスピーなフライドチキン

カンティーヌのグリーンサラダ

季節の焼き野菜①

カンティーヌの分厚いミニヒレカツ

季節の焼き野菜②

締めスープ

※オプション「特厚ロースかつ」

単品追加 1300円(税込)/1個

お二人の場合、1/2カットずつという考え方です

¥3182 (税込¥3500)

※原則的に、お酒でお楽しみいただくためのコースです。  
 ※ご注文できるのは20時までです。  
 ※ご注文の際は、皆様このコースでお願いいたします。



## 夜のメニュー④

今日は普段着の、特別体験。

### 季節のおまかせコース

(メインディッシュを最終ページより  
お選びいただきます)

季節のアミューズ

小さな前菜3種盛合わせ

カンティーマならではの季節の一皿

素材の恵みの野菜スープ

季節野菜の箸休め

メインディッシュ

雑穀ご飯

ミニデザート

食後のお飲み物

小菓子

¥8000 (税込¥8800) より

※3日程度以上の余裕をもって  
事前ご予約が必要となります。

## 《4種のメインディッシュ》

以下からお選びください。

※「白王」特厚ロースかつのみ、メニュー価格に  
プラス200円(税込)となります。

- ◆ 総州三元豚「白王」の特厚ロースかつ (+200円)  
ロースかつのおいしさとして何よりも、しっかりとした噛み応えとふっくらジューシーな「厚さ」、そしてはっきりと感じられる「肉本来の、素材の味」がなければならないと考えています。でも厚みが欲しいからといって、胃もたれするような量は、いらない...そんな店主の考えから、こんな全く新しいロースかつが、生まれました。
- ◆ 日高四元「神威豚」のひれかつのブリッジ  
ひれかつの持ち味は、ロースよりも強めな豚肉の風味、そしてその繊細な柔らかさと、独特な繊維の食感。だからこそこちらも、ロースとはまた違うおいしさを追及して、こんなユニークな「ブリッジ」(橋)と名付けられる姿の、新しいひれかつが誕生しました。
- ◆ 「美桜鶏」胸肉のしっとりボリュームミーな  
チーズチキンかつ“コルドン・ブルー”  
フランス料理に、薄切り肉にハムとチーズを挟んでパン粉を付けた「コルドン・ブルー」という料理があります。これを、しっとりと肉厚なカツレツとして、カンティーマ流に仕立てなおしたら...。柔らかくジューシーな鶏胸肉とベーコンの薫香、チーズの重層的な旨み、香ばしく豊かなバターと爽やかなハーブ香...かつてなく豪華なチーズチキンカツになりました。
- ◆ メカジキのカツレツの菜園仕立て  
南仏風フレッシュトマトソース  
メカジキは、カツレツという調理法に適している数少ない魚のひとつ。肉厚のふっくらした白身が、サクッとした衣によく合います。南フランス地中海沿いの料理をイメージして、相性抜群のフレッシュトマトとオリーブ、ケイパー、ニンニクなどの南仏風ソースでさっぱりと菜園風に仕立て上げました。