



café

— MENU —

モーニング ▶ 8:00~10:30

ランチ ▶ 10:30~14:00

カフェ全体 ▶ 8:00~18:00 (L.O. 17:00)

モーニングメニュー



\\ 選べる \\

モーニングメニュー

A.M. 8:00 ~ A.M. 10:30まで

好きなドリンク1杯ご注文で
モーニングプレートが付いてきます。



1 パンをA~Cの中からお選びください

※半分のサイズにもカットできます。
ご入用の際はスタッフまでお気軽にお声がけください。

A



お味はその日のお楽しみ!

お楽しみ日替わりくりむパン

+



くりむパンのパン(トースト)

B



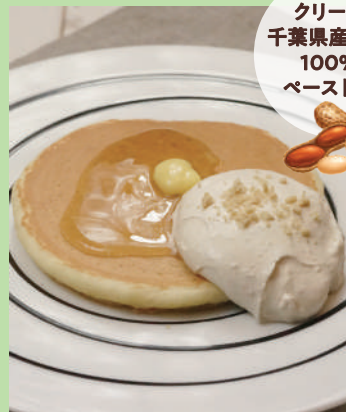
こだわりのとろけるたまごサンド2切れ

+



くりむパンのパン(トースト)

C



クリームに
千葉県産落花生
100%の
ペースト使用



きさらづパンケーキ1枚

2 トッピングをお選びください

パンにディップしても
そのままでも
おいしくお召し上がり
いただけます。



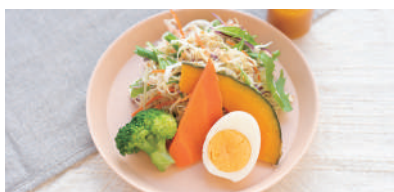
日替わりクリーム 2種

どちらか
or



ゆで卵

オススメ
プラス1品



ミニサラダ ¥150



こだわりのとろけるたまごサンド ¥500



café

NEW
MENU
START!!

モーニングパンビュッフェ

❖ 食べ放題 ❖

ドリンク + ¥500 (税込)

八天堂謹製のバリエーション豊かな

パンを朝からご堪能いただけます

ホット(コーヒー/ラテ/紅茶/ミルク)

備長炭で
珈琲豆をじっくり焙煎。

くりーむパンとの相性を考えブレンド。
コクの中にあっさりとした
口あたりの香り高い
炭火コーヒーです。

炭火焙煎
ブレンドコーヒー

¥500



紅茶

爽やかな
ベルガモットの香りと
上品な旨みとコクの
アールグレイティー。

¥500

たっぷり

炭火焙煎
ブレンドコーヒー

約1.5倍[※]

※当店レギュラーサイズのドリンクと比較



たっぷりサイズは ¥600



アメリカン
¥500



カフェラテ
¥600



ホットミルク
¥500

アイス(コーヒー/ラテ/紅茶/ミルク)

備長炭で
珈琲豆をじっくり焙煎。

くりーむパンとの
相性を考えブレンドしました。
香るコクと旨みは
炭火ならではの味わいです。

炭火焙煎
ブレンドコーヒー

¥500



アイ스티ー

熟練のティーエキスパートが厳選した茶葉を使用した紅茶です。

¥500



カフェラテ

エスプレッソで抽出した挽きたてコーヒーにコクのあるミルクを贅沢に注ぎ込みました。

¥600



昭和のなつかしい
クリームソーダ

メロンソーダとバニラが絡み合う懐かしの喫茶店の味をイメージした爽やかな味わいです。

¥600



ミルク ¥500

・オレンジ ¥380

・コーラ ¥380

・アップル ¥380

ランチご注文の
お客様限定

+200円でドリンクページより
好きなドリンクを
ご注文いただけます。



ランチメニュー



選べるランチプレート

A.M.10:30~P.M.2:00まで

すべてのランチプレートに、メイン+スープ+小鉢2品・サラダ
日替わりスイーツ・ライスorパンが付きます。
+200円でドリンクページより、好きなドリンクをご注文いただけます。



+



スープ



小鉢2品



サラダ



日替わり
くりむパン



ライス or パン

メインのお料理を次のページの7種類からお選びください。

ランチご注文のお客様限定 +200円でドリンクページより好きなドリンクをご注文いただけます。

ライスかパンを
お選びいただけます!

※ライスおかわり or 大盛り +100円



三原市
久井産
特別栽培米
あきさかり
使用!!



ライス

or



丸パン2つ

口どけの
良い
軽やかな
パン



お持ち帰りBOXをご用意しております

食べ切れない場合はお持ち帰り用の容器をご用意しております。
スタッフにお声掛けください。



※写真はイメージです。※実際の提供は写真と異なる場合がございます。※価格表記はすべて税込となります。

八天堂カフェ新発売

牛ステーキキ重

NEW

1,1100円(税込)

やわらかジューシーなステーキと
おだしがしみた牛肉をトッピングした満足感のある一品

一日限定
20食

季節限定



八天堂 *café*
人気 No.1

とろとろの半熟卵に
濃厚デミグラスソースがかかった
熱々クリーミーなオムライス



特製デミグラスソースがけ

半熟卵の鉄板 クリームオムライス

ふわっと口食感の半熟卵のオムライスに特製のデミグラスソースをかけて、アツアツの鉄板でご提供。特製のカスタードクリーム、ポテトクリーム、チーズクリームをトッピングしてお召し上がりください。

¥1,000 (税込)

アレルギー:小麦・卵・乳成分・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・牛肉・りんご・魚醤(魚介類)
・はちみつを使用している為、1歳未満の乳児には食べさせないで下さい。

ふわっ
トロ

ランチメニュー



デミグラスソースの
鉄板ハンバーグステーキ

¥1,000 (税込)

アレルギー:小麦・卵・乳成分・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・牛肉・りんご・魚醤(魚介類)
・はちみつを使用している為、1歳未満の乳児には食べさせないで下さい。

弾力のある
ボリューム満点のハンバーグ(130g)。
じっくり煮詰めた
デミグラスソースをかけた
アツアツジューシーな一品です。

店長
オススメ



クリームをディップして食べる

こだわりのとろける
たまごサンド

¥1,000 (税込)

アレルギー:小麦・卵・乳成分・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・牛肉・りんご・魚醤(魚介類)
・はちみつを使用している為、1歳未満の乳児には食べさせないで下さい。

マヨネーズたっぷりジューシーな
半熟のとろけるたまごサンド。
特製のカスタードクリーム・チーズクリーム・
ポテトクリームをディップしながら
お楽しみいただける八天堂ならではの逸品です。

ランチメニュー

オニオンの甘味と
風味豊かなスパイス



野菜のスパイシー
カレー

¥1,300 (税込)

アレルギー:小麦・卵・乳成分・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・牛肉・りんご・魚醤(魚介類)
・はちみつを使用している為、1歳未満の乳児には食べさせないで下さい。



北海道産バター使用
濃厚クリーミーな味わい



ごろっとチキンの
バターチキンカレー

¥1,300 (税込)

アレルギー:小麦・卵・乳成分・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・牛肉・りんご・魚醤(魚介類)
・はちみつを使用している為、1歳未満の乳児には食べさせないで下さい。



アフタヌーンティータイム



アフタヌーンティー スイーツ

P.M. 2:00 ~ P.M. 6:00まで (L.O. P.M. 5:00)



八天堂 *café* アフタヌーンティー セット

とろける口どけなめらかな
くりむパンをこだわりのコーヒー、
紅茶などと一緒に。
ゆったりとした午後のひとときを
お過ごしください。

お好きな
くりむパン1個

+

お好きな
ドリンク1杯



¥800

 (税込)

カフェメニュー

開店～閉店まで
どの時間帯でも
ご注文
いただけます!

くりーむパンをアレンジして生まれた

フレンチトースト

POINT
1

八天堂のくりーむパンを
アレンジした一品です。



POINT
2

フレンチ液をくぐらせて
キャラメリゼし
焼き上げました。



POINT
3

ナイフを入れると
中からトロツとした
クリームが溢れ出てきま。



店内・八天堂オンラインショップ
でも販売中です!!



フレンチトースト

フレンチ液にくぐらせたくりーむパンをじっくりと焼き上げました。外のキャラメルをパリッと割ると、中からクリームがトロツと溢れ出てきます。とろーり贅沢なクリームの舌触りとカリカリの表面が自慢の逸品です。

¥550

アレルギー:小麦・卵・乳成分・ごま・大豆
・はちみつを使用している為、1歳未満の乳児には食べさせないで下さい。



とろけるフレンチトースト アイスクリーム添え

フレンチトーストに特製ホイップクリームと3種のナッツ(マカダミアナッツ、くるみ、アーモンドスライス)、バニラアイスクリームをふんだんにトッピングしました。是非コーヒーと一緒に楽しんでください。

¥1,100

アレルギー:小麦・卵・乳成分・大豆・くるみ・アーモンド
・はちみつを使用している為、1歳未満の乳児には食べさせないで下さい。

きさらづパンケーキの誕生は、
八天堂の職人が45年前、
千葉で育つ落花生と出逢うことから
はじまりました。

その青年は、今までに食べたことのない美味しい落花生に感動し、
いつかこの落花生を使ったスイーツを作りたいと考えていました。
45年もの年月を経て試行錯誤を重ね、
ようやく完成したきさらづ生まれのパンケーキなのです。

きさらづパンケーキは、
しっとりふわつとしたパンケーキの生地と
とろけるなめらかな

濃厚ピーナッツホイップをトッピングしました。
八天堂の自信作をぜひ一度お召し上がりください。



NEW



千葉県産
落花生100%のペーストを
クリームに使用

八天堂きさらづで人気の逸品が
三原の八天堂caféに登場!

きさらづパンケーキ

Kisarazu Pancake

¥800 (税込) +200円でドリンクセット ¥1,000 (税込)

※写真はイメージです。※実際の提供は写真と異なる場合がございます。

八天堂きさらづの取り組みと想い

八天堂きさらづは、千葉県木更津市で八天堂と
社会福祉法人かずさ萬燈会様とのアライアンス事業で誕生しました。
社会課題である障がい者就労支援を推進する社会福祉プロジェクトとして、
「障がいを持たれた方の経済的自立を実現したい」という
社会福祉法人かずさ萬燈会様の思いに賛同し、さまざまな事業を行ってまいりました。
今後も就労支援活動に積極的に取り組み、
パン作りを通してすべての人が笑顔になれることを目指してまいります。



2017年7月

八天堂きさらづ
工場新設



東日本初の製造拠点となる第2工場「八天堂きさらづ工場」を新設し、
くりーむパンの製造を行っています。また工場内にはパン作り体験工
房や見学エリア、VRを使用した工場見学も行っています。

2023年4月

八天堂カフェリエ
きさらづオープン



広島空港前で展開する八天堂ピレッジの人気カフェ「八天堂カフェリ
エ」2号店として体験型カフェ「八天堂カフェリエきさらづ」がオープンし
ました。カフェとショップを併設した、体験型の食のテーマパークです。

きさらづ
オリジナル
くりーむパンの
開発・販売



地元木更津の農園で育ったブルーベリーで作ったジャムを使用した、
八天堂きさらづ工場限定のオリジナル商品「くりーむパンきさらづ
ブルーベリー」の開発・販売を行いました。

地域企業様との
コラボレーション

マザー牧場
MOTHER FARM



想いに賛同してくださった地元企業であるマザー牧場様とコラボ商品
開発を行い、くりーむパン製造に関わるシール貼り付けや梱包作業を
就労いただいている方々に行っていただいています。

※写真はイメージです。

フードメニュー

開店～閉店まで
どの時間帯でも
ご注文
いただけます!



こだわりのとろける たまごサンド

ふわふわのパン生地に半熟卵のとろとろたまご
サラダをたっぷり挟んだとろけるたまごサンド。

単品

¥500



店長
オススメ

お持ち帰り用も
ございます。

¥500

アレルギー:小麦・卵・大豆



あつあつ

太麺

アレルギー:小麦・卵・乳成分・大豆・鶏肉・豚肉

鉄板ナポリタン

玉ねぎ、にんじんなどの野菜と、ケ
チャップの旨味あふれるソースに、粗
挽きソーセージとピーマンをトッピ
ング。麺は食べ応えのある太麺ソ
テーナポリタンです。

単品

¥600



あつあつ

平麺

アレルギー:小麦・卵・乳成分・大豆・鶏肉・豚肉

鉄板きのこの クリームパスタ

生パスタフィットチーネを使用。もち
もちのした麺にたっぷりとソースが
絡まります。クリーミーでコク深い味
わいと厚切りのベーコンが特長のク
リームパスタです。

単品

¥600

サラダ追加で
バランスUP!!



ミニサラダ
ドレッシング付き

単品

¥150

朝ご飯に、
昼食に。
いつでもご注文
いただけます。

ランチのライスも+200円で
たまごかけご飯に変更できます



たまごかけご飯 ¥380 (税込)

※写真はイメージです。※実際の提供は写真と異なる場合がございます。



味わいの卵 穂 (すい)

良質な魚粉をふんだんに使用した栄養たっぷりで安全な天然飼料と綺麗な自然水を摂取して育ち、コクのある味わい深いと濃いオレンジ色の高品質な卵です。一度食べたら忘れられない美味しさです。



三原市久井町泉で育った 特別栽培米 あきさかり

標高400mの芦田川の源流に位置し、綺麗なお水が流れる地域です。そのような環境で育った特裁のあきさかりは噛めば噛むほどねばりが出てきてお米特有の甘さを強く感じられるのが最大の特徴です。



大正5年創業 三原の実広醤油 うまみ

沼田本郷の天然水を使った醤油です。丸大豆本醸造醤油と丸大豆本醸造仕込み醤油を使用しています。こんぶ、かつおのだし、本みりんなどで味を調えた贅沢な醤油です。



café



FREE Wi-Fi

SSID

hattendo_cafe

Password

hattendo

無料Wi-Fiご利用いただけます。