

Nordic Café&Dining matka

OPEN 11:00
CLOSE 平日 23:00 (L.O.22:00)
金土祝前日 25:00 (L.O.24:30)



Grand Menu
— グランドメニュー —

*Food travel experience
in ofurocafe utatane*



フィンランドのテーブルウェア

Finnish tableware



IITTALA

シンプルでモダンな雰囲気が溢れる、デザインの可愛らしさが人気のイッタラですが、実は日々の生活の中で、いかに機能的で使い勝手が良いかという事を最大のテーマとしているブランドです。企業理念として「使い捨ての風潮に反したデザイン」という言葉を掲げており、割れにくい、手になじむなど、基本的な機能はもちろん、様々なカラーやシリーズをテーブルに並べた時の相性の良さ、スタッキングした時の美しさなど、ありとあらゆる面において計算され尽くされています。1881年に創業したイッタラは、現在では北欧フィンランドが誇る代表的なテーブルウェアメーカーとして、世界中の人達に愛され続けています。

おふろcafé utataneの使用食器

ティーマ プレート・ボウル / チットリオ98 / カトラリー

ARABIA

日照時間が極端に短い北欧の暮らしの中で、少しでも毎日の暮らしを楽しみ演出しようと作られたのが、アラビアの食器です。アラビア社のデザイナー達は、北欧工芸の伝統を継承しつつも、それらに縛られる事なく、自由で、新鮮で、活力のある作品を次々と発表しています。そんなアラビアの食器の中でも、1969年にカイピアイネンによって製作されたパラティッシは、今も尚名作として大変人気のシリーズとなっており、北欧食器の代名詞とも呼べる程になりました。テーブルがパツと明るくなるアラビアの食器は、毎日の食事がより楽しくなる、不思議な魔法がかけられています。

おふろcafé utataneの使用食器

パラティッシプレート・ティーカップ / 24h アベック プレート



メニュー監修



フィンランド政府観光局公認
フィンランドサウナアンバサダー
新谷 タケロー

オーロラなど北欧の風景から着想を得た、食の旅行体験を提供します

おふろcafé utataneは、北欧発祥の温浴文化「サウナ」や、本物の火の暖炉、温かい木目調の家具を揃えた、「北欧のゲストハウス」をコンセプトにしています。森と湖に囲まれた、自然豊かな北欧に旅行に来たような気分を味わっていただきたく、僕がこれまで4度旅して出会った忘れられない味をお届けします。食卓を華やかに彩るフィンランドのテーブルウェアにも注目してみてください。また、北欧のシンボルでもあるオーロラやサウナなどから着想を得た創作スイーツやドリンク類は、目で見ても触れてお楽しみください。

それでは、日常をしばし忘れて、
小旅行に来たかのようなひとときをお寛ぎください。

NORDIC MENU



matka(フィンランド語で旅) 気分を満喫できる、北欧の人気メニューを凝縮したお得なセット。

リンゴンベリージャムと合わせて食べる手ごねミートボール、ポテトチーズグラタン、ノルウェーサーモンのスープ、チーズケーキのベリー添えとお好きなソフトドリンクをご堪能ください。シンボルの「サウナコタ」と北欧のごちそうが、皆様を小旅行へと誘います。



ママの手ごねミートボールプレート

1,780円(税込)

北欧の我が家の味といえばミートボール。大ぶりでお腹いっぱい食べ応え抜群なミートボールはホワイトソースとベリーソースと合わせてお楽しみください。リンゴンベリージャムの酸味とスパイスの効いたお肉がよく合います。付け合わせはパンor十六穀米からお選びいただけます。



ヤンソンさんの誘惑

780円(税込)

北欧の家庭料理「ヤンソンさんの誘惑」をutatane流にアレンジ。ポテトにたっぷりのチーズ、にんにくとアンチョビの風味が効いた、一度食べたらやみつきになる誘惑のグラタンです。

事前予約制

1週間前までにお問い合わせください

ノルウェー直送

丸ごとサーモングリル

39,800円(税込)

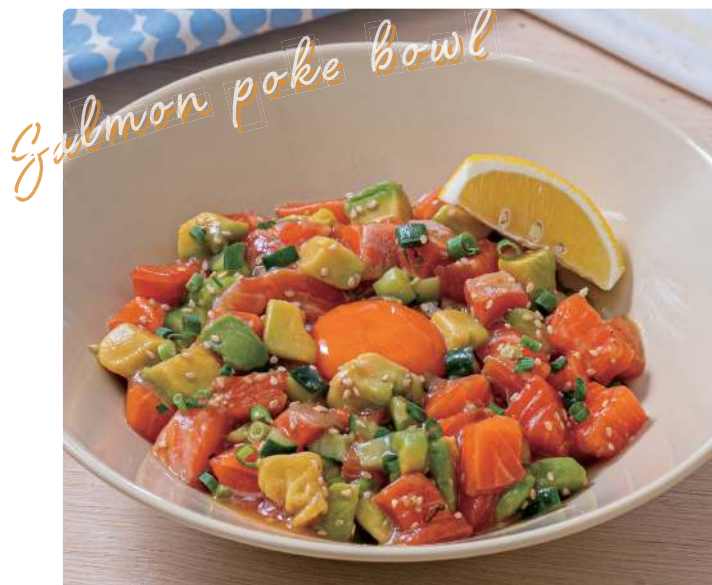
64cm以上の生サーモンをオープンでじっくり時間をかけて焼き上げます。4種のソース(レモンバター、ジェノベーゼ、バルサミコ、メイプルシロップ)でお楽しみください。(可食部3kg/10名様以上でのご予約をお勧めします)

NORDIC SALMON

北欧の果てノルウェーの山々からの雪解け水でのびのびと育ったサーモンを、

水揚げ後に一度も冷凍されずに飛行機で日本へ運んでいます。

引き締まった身の食感、上質な脂のジューシーさ、口の中に広がる甘味をご堪能ください。



サーモンと新鮮卵ポキボウル

大盛り+110円(税込)

1,480円(税込)

ノルウェーサーモンとアボカド、角谷さん家のたまごを自家製漬けダレと合わせて楽しむポキボウル。新鮮なサーモンをあたたかいご飯にのせて。



ノルウェーサーモンの プランクグリル

2,780円(税込)

サーモンと彩り野菜をプランク(ヒノキの木の板)の上で蒸し焼きにして香りづけするBBQ料理。旨味が詰まったサーモンの脂を逃しません。別添えのメイプルシロップも相性バツグン。 *提供にお時間をいただきます



ごろごろ サーモンスーププレート

1,680円(税込)

ノルウェーサーモンと、旬の埼玉県産ヨーロッパ野菜がごろごろ入ったクリームスープ。ディルの爽やかな香りがサーモンと相性バツグンです。パンと合わせてお召し上がりください。



スモークサーモンマリネ

980円(税込)

スモークサーモンの魅力を引き出す、レモンとディルのマリネ。さっぱりとした味わいがビールやワインとも相性バツグン。

SMOKE SALMON

王子サーモンのスモークサーモン

創業1967年。

北海道で50年間にわたり開発・製造を重ねた、日本を代表するスモークサーモンのトップブランド。美味しさの秘訣は、一昼夜にかけて低温でじっくり燻製を行うことにより、スモーキーな香りと凝縮された旨味を引き出します。





smoked salmon gratin

スモークサーモングラタン

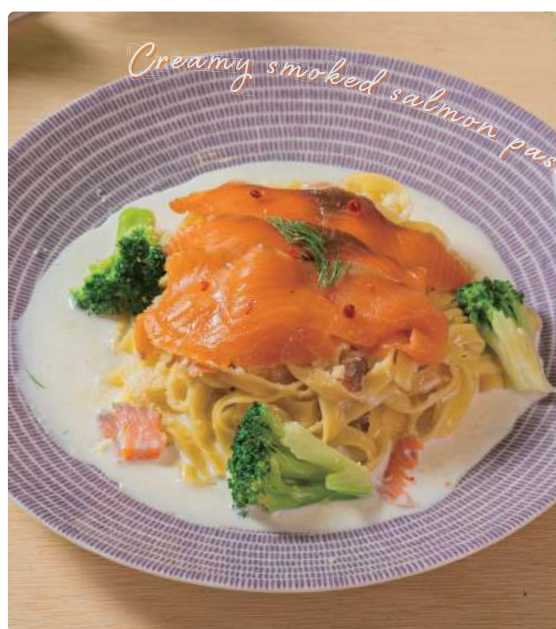
1,480円(税込)

オーブンでじっくり焼色をつけたチーズと、スモークサーモンの旨味が溶け合うマカロニグラタン。

スモークサーモンの クリームパスタ

1,380円(税込)

スモークサーモンとクリームソースが絡む、フィットチーネ種のパスタ。チーズを加えてさらに濃厚になりました。



Creamy smoked salmon pasta



smoked salmon cheese risotto

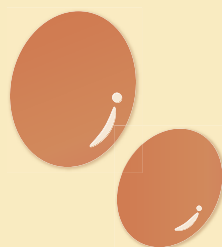
スモークサーモンの チーズリゾット

1,380円(税込)

スモークサーモンの薫香とチーズ、キノコの食感をバランスよく楽しむリゾット。

すみや
角谷さん家の
ごくじょう卵メニュー

～美味しくて安心できる卵を食べてもらえることが幸せ～



うたたねジャープリン

880円(税込)

大きなジャーに角谷さん家の濃厚な卵がたっぷりに入った夢のようなプリン。7種類の味わいを楽しめる、「1人で食べても」「シェアして食べても」楽しいスイーツです。少し固めの食感もこだわりです。



ホイップ・黒蜜・メープル
キャラメル・チョコレート・いちご



角谷さん家のこと

上里町角谷養鶏場は、身近なひとに愛されることを第一に考え、少数をこだわり抜いて育てています。魚・貝類・地要素を含む栄養素たっぷりの餌で手間暇をかけて育てた鶏が、しっかりとした卵黄・卵白でミネラル・タンパク質が豊富な濃厚卵を生んでくれます。



ふわとろオムライス デミグラスソース

角谷さん家のたまごで特製チキンライスを包んだふわとろのオムライス。utataneの定番人気メニューです。

1,080円(税込)

大盛り+110円(税込)



とろ〜り目玉焼きのロコモコボウル

自家製のソースと角谷さん家の黄身が濃い卵を絡ませて食べるハワイの定番カフェメニュー。野菜もたっぷりと。

1,280円(税込)

大盛り+110円(税込)



半熟卵をのせた焼きカレードリア

濃厚なカレーとチーズたっぷりのドリアに、角谷さん家の卵をひっそりと忍ばせて焼きあげたutataneの人気メニューです。

1,180円(税込)



ふわふわ卵とじカツ丼

ガッツリとご飯を楽しみたい方におすすめ。ふわふわの卵とタレが染み込んだ豚肉がお風呂上がりの身体に染み渡ります。

1,380円(税込)

大盛り+110円(税込)

*提供にお時間をいただきます

SALAD

Chicken and orange power salad

チキンとオレンジのパワーサラダ

980円(税込)

さいたまヨーロッパ野菜を中心に自家製サラダチキンやオレンジ、スーパーフードのアボカドやくるみが入った、ヘルシーで食べ応えのあるパワーサラダ。



Colorful vegetable lasagna

彩り野菜5種のラザニア

1,180円(税込)

5種類の鮮やかなさいたまヨーロッパ野菜と特製ミートソース、ホワイトソースを掛け合わせたラザニア。とろ〜りチーズとフレッシュ

さいたま ヨーロッパ野菜研究会

「イタリアやフランスの個性豊かな野菜を、さいたまで栽培できないだろうか」そんな地元シェフの声がきっかけに、若手農家とシェフが協力して、年間約70種類のヨーロッパ野菜が栽培されています。手間と愛情がたっぷり注がれた、旬のお野菜を日替わりでお届けします。



さいたまで育った
ヨーロッパ野菜を使用

SAITAMA



EUROPEAN VEGETABLES

さいたまヨーロッパ野菜研究会

PASTA

European vegetable peperoncino

ヨーロッパ野菜のペペロンチーノ

1,180円(税込)

さいたまヨーロッパ野菜をたっぷり合わせたペペロンチーノ。ピリッと香る唐辛子も緑黄色野菜のひとつ。

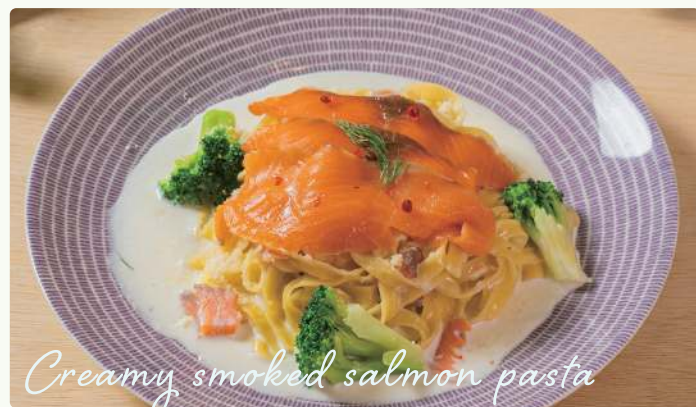


Omiya Neapolitan ripe tomatoes

完熟トマトの 大宮ナポリタン

980円(税込)

大宮の名物「大宮ナポリタン」。さいたまヨーロッパ野菜を使用したフレッシュな味わいがたまりません。角谷さん家の卵を使用した目玉焼きもポイントです。



Creamy smoked salmon pasta

スモークサーモンの クリームパスタ

1,380円(税込)

スモークサーモンとクリームソースが絡む、フィットチーネ麺のパスタ。チーズを加えてさらに濃厚になりました。

ドリンクセット

+ 220円(税込)



コココーラ・ジンジャエール
メロンソーダ・アイスコーヒー
オレンジ・烏龍茶・カルピス

ミニサラダセット

+ 330円(税込)



お食事・デザートと一緒に
ご注文ください

RICE & PLATE



チキンソテーのワンプレート

1,380円(税込)

しっとりとした焼上げたチキンのプレートです。特性ホワイトソースでお召し上がりください。付け合わせはパンor十六穀米からお選びいただけます。



Chicken nanban bowl

タルタルソースのチキン南蛮ボウル

大盛り+110円(税込)

1,180円(税込)

オリジナルのリンゴンベリーを合わせて楽しむutatane流チキン南蛮プレート。新感覚の爽やかな味わいがクセになります。



Fried chicken plate

若鶏からあげワンプレート

大盛り+110円(税込)

1,080円(税込)

揚げたての若鶏から揚げが5つ入ったプレート。レモンの爽やかな酸味には食欲推進、消化促進の効果も。

ドリンクセット

+220円(税込)

コココーラ・ジンジャエール
メロンソーダ・アイスコーヒー
オレンジ・烏龍茶・カルピス



ミニサラダセット

+330円(税込)

お食事・デザートと一緒に
ご注文ください





よくばり野菜のスパイスカレー

大盛り+110円(税込)

1,280円(税込)

お風呂上がりのメにぴったりのスパイスが良く効いたカレー。にんじん、ラバ、ザワークラフトなどお野菜もたっぷり。



Vegetable Curry

ヨーロッパ野菜のビーフカレー

大盛り+110円(税込)

980円(税込)

さいたまヨーロッパ野菜を焼いてトッピングしたビーフカレー。四季折々の旬なお野菜と、スパイスの効いたカレーをお楽しみください。



Pork cutlet curry

欧風カツカレー

大盛り+110円(税込)

1,580円(税込)

人気メニューのカツカレーが復活。スパイスの効いた欧風ビーフカレーと揚げたてのサクサク豚カツを同時に楽しめるボリューム満点の一皿です。



Special yuzu salt ramen

はしづめ製麺使用 特製柚子塩ラーメン

980円(税込)

特製鶏チャーシューと柚子でさっぱりと仕上げた塩ラーメン。お風呂上がりにおすすめの一品です。

Plain ramen

はしづめ製麺使用 素ラーメン

麺の素材を活かしたシンプルな塩ラーメン。メの一杯におすすめ。

780円(税込)

ライス単品

220円(税込)

麺へのこだわり



はしづめ製麺

創業70周年を迎える、東京の老舗製麺会社。
ヌードルアーティスト「橋爪利幸」氏の五感で作る
麺づくりが革新的な味わいを生み出します。
長年に培われた技術から作られる本格的な麺は、
一流レストランでも使用されています。

OTSUMAMI

side menu



80円(税込)

おつまみ生ハム

180円(税込)

塩ゆで枝豆

ポテサラ ~バケット添え~

パリパリごぼうチップス

カリカリポテトフライ

梅きゅうりのシャキシャキ和え

やみつき塩ダレ紫キャベツ

280円(税込)

冷やし完熟トマト

サクサクオニオンリング

うずらの味玉 黒胡椒スパイス

いちごの恋するハートカプレーゼ

自家製ジューシー若鶏の唐揚げ

380円(税込)

サーモンとアボカドの醤油麹マリネ

チャンジャクリームチーズの誘惑

ムール貝の白ワイン蒸し ~北欧スタイル~

生ハムとサラミの贅沢盛り

コリコリ! 鳥なんこつ唐揚げ

DESSERT

Cinnamon roll

ラッパライネンさんの シナモンロール 単品

480円(税込)

鎌倉で「ライ麦ハウスベーカーリー」を営むフィンランド人パン職人ラッパライネン・アキさんの手作りシナモンロール。カルダモンが香るもっちり生地が本場流。



ライ麦ハウスベーカーリー

鎌倉を拠点にフィンランド人店主が作る北欧フィンランドパン屋。フィンランドスタイルである様々な種類の麦「ライ麦、小麦、オートミール、大麦」などを使って手軽に健康プラスパンを毎日手づくりしています。



昼下がりの幸せな時間

フィーカセット ~選べるケーキとドリンク~

980円(税込)

ケーキ・ドリンクを
お選びいただけます

シナモンロール

ショコラケーキ

NYチーズケーキ

紅茶のシフォンケーキ

+

ドリップコーヒー

アイスコーヒー

ソフトドリンク

コココーラ・ジンジャエール・メロンソーダ
カルピス・オレンジ・烏龍茶

Fika フィーカ

甘いものを食べながらコーヒーを飲むという、スウェーデン人の習慣。会社でも毎日 10:00 と 15:00 頃にフィーカの時間を設けるほど、生活の一部になっています。フィーカは、休むときにしっかり休んで気分をリフレッシュする他に、同僚・友人・家族などと会話を楽しんで円滑な関係を築く意味でもとても大切にされています。



PARFAIT

ラップランドの夜空をひとりじめ オーロラパフェ

1,380円(税込)

北欧の冬の夜空を彩るオーロラ。光の波長によるブルーやグリーンのグラデーションをゼリーで表現しました。空のようにどこまでも透き通る味わいと、ナタデココの食感がアクセントに。

北
欧
の
光
輝
く
冬
景
色

Northern lights
Parfait

スモーク香る北欧サウナの世界へ サウナパフェ

1,580円(税込)

香りでストーリーをつくるアウフグースを、パフェで表現しました。スモークソルトのアイス、爽やかな柑橘やローズマリー、ビターなコーヒーゼリーなど、食べ進めるごとに印象が変化します。ミントシロップはお好みのタイミングでロウリュしてお楽しみください。

味
覚
で
感
じ
る
サ
ウ
ナ
体
験

Nordic
Sauna parfait

ミントシロップを
ロウリュする
新感覚のパフェ体験



*cinnamon butter
french toast*

フレンチトースト
シナモンバター

880円(税込)

*Banana
french toast*



フレンチトースト
バナナのキャラメリゼ

しっとりフレンチトーストとバナナのキャラメリゼ、フレーク、アーモンドの食感を楽しんで。

1,080円(税込)

*Strawberry
french toast*



フレンチトースト
3種のベリーとなめらかホイップ

いちご・ブルーベリー・リンゴンベリージャムにベリーのホイップを載せた華やかな一皿。

1,180円(税込)

*vanilla ice cream
lingonberry*



バニラアイス リンゴンベリーソース添え

330円(税込)

フィンランド カクテル

FINNISH COCKTAIL

フィンランドサウナドリンク

ロンケロ Lonkero

フィンランド発祥の、ジンをグレープフルーツなど柑橘と炭酸で割ったカクテル。フィンランドではサウナのお供にロンケロ片手に、仲間や家族と特別な時間を過ごします。



ロンケロボタニカル

ノンアルコール変更可能 880円(税込)

ディルのさわやかな香りとほろ苦さ、ピンクペッパーのスパイシーでほんのりフルーティーな風味の余韻が広がります。

ロンケロ グレープフルーツ

ノンアルコール変更可能 780円(税込)

太陽のように明るいピンクグレープフルーツの甘みと、ほのかな苦味が爽やかなライトカクテル。

ロンケロ ソルティレモン

ノンアルコール変更可能 880円(税込)

クエン酸たっぷりのレモンとミネラル豊富な岩塩が相性バツグン、刺激的で後味スッキリな一杯

ウイスキー「SAVU」 スモークハイボール

980円(税込)

フィンランド産のスコッチウイスキーに、オーク樽のチップで瞬間燻製を行い、スモークが香り立つ状態で提供します。炭酸水を加えてハイボールでお楽しみください。

Finnish Cocktail



キュロ蒸溜所

『KYRO GIN』

2015年に世界一に選ばれたプレミアムジン。セイヨウナツユキソウ、白樺の葉、シーバックソーン、クランベリーなど、フィンランドの豊かな自然をたっぷりと含んだボタニカルを使用し、早朝の霧がかかった森のような味と香りを与えてくれる一本。



テレンペリ蒸溜所 ウイスキー

『SAVU』

SAVUは日本語で「燻製」を意味するモルトの香味とピートによるスモークーキーさが特徴なシングルモルト。

DRINK MENU



BEER

フィンランドビール ラピンクルタ LAPIN KULTA Pilsner/5.2%	780円(税込)
生ビール アサヒスーパードライ Pilsner/5.2%	580円(税込)
生ビール 埼玉県川越市コエドブルワリー マリハナ 穂花 SessionIPA/4.5%	780円(税込)
ノンアルコールビール ドライゼロ /0.0%	480円(税込)

COCKTAIL

ミントとライムのモヒート	780円(税込)
森の香りのジントニック	580円(税込)
レモンサワー	480円(税込)
ハイボール	480円(税込)
レモンハイボール	580円(税込)

WINE

ベリーとスパイスのサングリア	680円(税込)
ハウスワイン (赤・白)	480円(税込)



NON ALCOHOL

スパイス香るクラフトコーラ 伊良コーラ	580円(税込)
---------------------	----------

埼玉県産しょうがの発酵ジンジャーエール しょうがのむし	880円(税込)
-----------------------------	----------

レモンスカッシュ	580円(税込)
----------	----------

オーロラクリームソーダ	780円(税込)
-------------	----------

フィンランド焙煎所のドリップコーヒー (ファッツェルチョコレート付き)	680円(税込)
-------------------------------------	----------

アイスコーヒー	480円(税込)
---------	----------

アイスカフェオレ	580円(税込)
----------	----------

スパイス香るチャイ (Hot / Ice)	680円(税込)
-----------------------	----------

ソフトドリンク	ALL 380円(税込)
---------	--------------

コカコーラ・ジンジャーエール・メロンソーダ
カルピス・オレンジ・烏龍茶

Food travel experience

in ofurocafe utatane



料理長
長瀬 哲大

料理からおもてなしと感動を

20年以上前に旅で北欧各地を巡った時の食事や文化への感動をいまだに覚えています。その時に芽生えた「北欧の食事や文化をたくさんの方に届けたい」という思いを、おふろcafé utataneで一歩踏み出すことができました。

あの時の感動とイタリア料理を中心とした多種多様な料理の経験をエッセンスに、美食体験の旅 ~matka~ のお料理をぜひ、ゆっくりとお楽しみください。