

Plate

プレート



Recommend

牛リブプレート ガーリックバターソース

ジューシーで旨みのあるリブをソテーし、濃厚ソースで絡めました

1,580円(税込1,738円)

スープ
付き



Recommend

ピンクペッパーの ハーブチキンプレート

ハーブの効いたチキンに、ブルーベリーソースをお好みで

1,110円(税込1,221円)

スープ
付き



Recommend

チキンソテープレート

ジューシーなチキンを和風おろしソースでどうぞ

1,210円(税込1,331円)

スープ
付き

※各種メニューの十五穀米には、蕎麦の実を使用しています。

ごはん大盛

Plus 100円(税込110円)

Plus
ドリンク&カフェ

210円(税込231円)
コーラ・メロンソーダ・ジンジャエール・
オレンジジュース・さわやか白ブドウ・
アイスウーロン茶・
アイスコーヒー・アイスティー

290円(税込319円)
アイスカフェラテ

※()内は税込価格です。

すみ や
角谷さん家の
ごくじょう卵

“美味しくて、安心できる卵を食べてもらえることが幸せ”

“美味しくて、安心できる卵を食べてもらえることが幸せ”

生産者の角谷さんの口癖です。
カルシウムとミネラルを含むこだわりの飼料で育てられたニワトリの卵は栄養もたっぷり。卵のことをとことん考え、卵が受けるダメージを減らすため、一つ一つ丁寧に拭いて出荷されています。一般的に洗浄される卵に比べ、水と共に侵入する菌も防げるので鮮度も長持ち!愛情たっぷり、美味しい卵です



Recommend

うたたねジャープリン 750円(税込825円)

※2~3人でシェアしてお楽しみいただける、たっぷりボリュームです。




生産者の角谷さん



〔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作っています。魚・貝殻・地養素を含む栄養もたっぷりの餌で手間暇かけて育てた鶏が、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

※()内は税込価格です。

すみや
角谷さん家の
ごくじょう卵 

“美味しく、安心できる卵を食べてもらえることが幸せ”

Recommend

美味しい卵を忍ばせた
焼きカレー

濃厚な欧風カレーと、
チーズたっぷりグラタンの融合

980円(税込1,078円)

温サラダ

スープ
付き



Recommend

角谷さん家の
ふわとろオムライス

スープ
付き

フワフワたまごにたっぷりデミソース

980円(税込1,078円)



ロコモコボウル

スープ
付き

目玉焼きのトロリとした黄身と、
自家製デミソースを絡めて

1,050円(税込1,155円)



スープ
付き

三元豚のカツ丼

3種類の品種を掛け合わせたブランド
三元豚を使用しています

1,050円(税込1,155円)

 ごはん大盛

Plus 100円(税込110円)

 Plus

ドリンク&カフェ

210円(税込231円)

コーラ・メロンソーダ・ジンジャーエール・
オレンジジュース・さわやか白ブドウ・
アイスウーロン茶・
アイスコーヒー・アイスティー

290円(税込319円)

アイスカフェラテ

※()内は税込価格です。

Noodle 麵



大宮ナポリタンとは?

かつて、「鉄道のまち大宮」として栄え、その周辺で働いていた鉄道員や工場マンがよく食べていたといわれるナポリタン。簡単にできるけれど奥が深い。「大宮ナポリタン」の条件は、旧大宮市内に店舗があり、具材に埼玉県産野菜を1種類以上使うこと。氷川神社の鳥居の朱色、大宮アルディージャのオレンジにもちなんだ新名物を目指しています。大宮駅周辺の飲食店51店舗(2018年7月現在)でご賞味いただけます

Recommend

大宮ナポリタン



埼玉県産野菜を使用したフレッシュな味わいのナポリタンに、角谷さん家の卵の目玉焼きを添えて

1,250円(税込1,375円)



仔羊のラグーパスタ

1,200円(税込1,320円)

ジックリ煮込んだ仔羊を自家製デミグラスソースで絡めて



シーフードクリームパスタ

1,180円(税込1,298円)

帆立、あさり、小エビなど海の幸がたっぷり

カレーうどん

和出汁のスープがうどんと相性バッチリ

920円(税込1,012円)



カルボナーラうどん

ホワイトソースと和出汁を合わせたあっさりスープ

920円(税込1,012円)



トマトスープうどん

あざりとツナの入ったトマトスープ

920円(税込1,012円)



麵大盛

Plus 150円(税込165円)

麵メニューと一緒に ミニ丼セット

Plus 480円(税込528円)

〈单品〉550円(税込605円)



- ・ミニサラダチキン丼(左)
- ・ミニノルウェーサーモン丼(右)

※十五穀米には、蕎麦の実を使用しています。 ※麵メニューのみのセットとなります。

※()内は税込価格です。

Scandinavian Menu

自然の香りを感じる ～北欧メニュー～



おふろcafé utataneは、北欧の温浴文化のサウナや、本物の火の暖炉、温かい木目調の家具を揃えた、『北欧カフェ』をイメージしたおふろ屋さんです。森と水辺に囲まれた、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て、僕が3度旅したフィンランドで忘れられない味をお届けします。自然の恵みの素材を活かした料理を楽しみながら、リラックスしたひと時をお過ごしください

おふろcafé utatane 支配人 新谷



Recommend

ノルウェーサーモンプレート

スープ付き

脂ののったプリプリなノルウェーサーモンを、バターでじっくりソテーしました。自家製のアンチョビとガーリックをベースにした自家製ソースとデイルを添えて

1,680円(税込1,848円)

utatane

日本とフィンランドの親睦を。
おふろcafé utatane は応援しています。

■日本・フィンランド外交関係樹立100周年記念事業
後援：フィンランド大使館

2019年は、日本とフィンランドが外交関係を結んで100周年を迎える年です。二カ国関係や歴史、文化に関するイベントやプロジェクトが数多く企画されており、両国の親睦がさらに発展するようおふろcafé utataneは応援しています



※()内は税込価格です。

Scandinavian Menu

自然の香りを感じる～北欧メニュー～

Recommend

ママの手ごね ミートボールプレート

北欧の我が家の味といえばミートボール。フィンランド語でLihapullatリハプッラ。日本で食べるものよりも大ぶりで食べごたえ抜群。ひとつひとつ愛情込めて手ごねしているので、不揃いな形はご愛嬌。また、ベリーソースをたっぷり絡めて食べるのがフィンランド流。お肉にジャム?と思われるかもしれませんが、スパイスの効いた肉厚ミートボールと、ジャムの酸味と甘さが絶妙な相性なんです。騙されたと思って試してみてください

1,680円(税込1,848円)



ごろごろサーモンスーププレート

1,580円(税込1,738円)

フィンランドの食卓に必ず並ぶと言っていいサーモン。Lohikeitto ロヒ(鮭)・ケイット(スープ)と呼ばれる、脂ののったサーモンと野菜がゴロゴロ入ったクリーム仕立てのスープは、意外にもスッキリして飽きの来ない味わい。フィンランドの国民的ハーブ「ディル」の爽やかな香りとの組み合わせは、一度食べたら忘れられません



カレリアシチュープレート

フィンランドの原風景と言われるカレリア地方発祥の家庭料理を、utatane 流にアレンジ。子羊と香草を煮込んだ驚きの味わいに、病みつきになるかも?

1,780円(税込1,958円)



ノルウェーサーモングラタン

乳製品消費率が世界トップクラスの北欧ならではの、クリームソースとチーズをたっぷり使ったサーモングラタン。パンと合わせたセットも

セット 1,180円(税込1,298円)

単品 980円(税込1,078円)



※()内は税込価格です。

Recommend

シナモンロール

定番人気のシナモンロールにベリーソースの掛かったパニラアイスを添えて

580円(税込638円)



Recommend

ライ麦とプルーンの パウンドケーキ

フィンランドで定番の食材を贅沢に
使った自家製パウンドケーキ

680円(税込748円)



〈写真左〉

森の香りのジントニック (ジン+トニックウォーター)

ローズマリーとラズベリーの自然豊かな香りに委ねて目を閉じれば、
まるで北欧の森に居るよう

680円(税込748円)

〈写真右〉

日差しのジンバック (ジン+レモン+ジンジャーエール)

柑橘系の爽やかさとジンジャーのスパイシーさが変わった、
太陽の日差しのような爽快感

680円(税込748円)

After sauna party plan

アフターサウナパーティープラン

2~4人向け 2,500円(税込2,750円)

サウナあがりに乾杯したら、おしゃべりしながら
ちよつとずつまめるようにセットメニューにして
みました。フィンランド人がサウナに欠かせない
おつまみMakkaraマッカラ(ソーセージ)や、
一口サイズのスモブロー(北欧風オープンサ
ンド)、北欧家庭料理のミートボール、サーモン
グラタン、サーモンマリネを取り分けてお楽し
みください



※()内は税込価格です。

RICE

ごはん



温サラダ

Recommend

フィンランドカレー

サーモンそぼろとディルを合わせた自家製クリームソースがライスと相性抜群な、当店オリジナルの辛くないカレーです

1,280円(税込1,408円)

スープ付き



温サラダ

スープ付き

欧風カツカレー 1,100円(税込1,210円)

じっくり煮込んだ濃厚カレーに、サクサクの三元豚のカツをのせて



スープ付き

三元豚のカツ丼 1,050円(税込1,155円)

3種類の品種を掛け合わせたブランド三元豚を使用しています



十五穀米使用

スープ付き

ノルウェーサーモンのポキボウル

1,180円(税込1,298円)

ワサビ醤油の特製タレのポキ。十五穀米でどうぞ



十五穀米使用

スープ付き

チキンサラダボウル

1,080円(税込1,188円)

鶏胸肉を使ったバンバンジー風の十五穀米ボウル



スープ付き

ロコモコボウル

1,050円(税込1,155円)

目玉焼きのトロリとした黄身と、自家製デミソースを絡めて

※各種メニューの十五穀米には、蕎麦の実を使用しています。

ごはん大盛

Plus 100円(税込110円)

Plus

ドリンク&カフェ

210円(税込231円)

コーラ・メロンソーダ・ジンジャール・オレンジジュース・さわやか白ブドウ・アイスウロン茶・アイスコーヒー・アイスティー

290円(税込319円)

アイスカフェラテ

※()内は税込価格です。

SALAD

サラダ

Recommend

フルーツサラダ

ベリーと柑橘を添えたサラダを、
ヨーグルトソースで

880円(税込968円)



チキンシーザーサラダ 880円(税込968円)

鶏胸肉使用したお馴染みのシーザーサラダ



シーフードサラダ 980円(税込1,078円)

魚介をマリネした海鮮サラダ、イタリアンドレッシングでどうぞ



豆腐の胡麻サラダ

豚の冷しゃぶを胡麻ドレッシングで
さっぱり。醤油だれはお好みで

780円(税込858円)



ハーフサイズサラダ

- ・フルーツサラダ 500円(税込550円)
- ・チキンシーザーサラダ 500円(税込550円)
- ・シーフードサラダ 550円(税込605円)

メイン料理にプラスしたい方にちょうどいいサイズです。

※()内は税込価格です。

A LA CARTE アラカルト



単品 牛リブソテー

ジューシーで旨みのあるリブをソテーし、濃厚ソースで絡めました

980円(税込1,078円)



ノルウェーサーモンマリネ

特製塩で締めた、自家製サーモンマリネです

790円(税込869円)



キノコのガーリックソテー

ニンニク、鷹の爪、バターの効いた香り高いソテー

650円(税込715円)



塩だれきゅうり

飽きのこないさっぱり味付け

400円(税込440円)



枝豆

最初一杯のお供に

350円(税込385円)



ミックスナッツ

どんなお酒にも合わせられるつまみの定番

350円(税込385円)



冷奴

ツルンとのど越しの豆腐をビールのお供に

280円(税込308円)



全粒粉パン

300円
(税込330円)



十五穀米

250円
(税込275円)

※十五穀米には、蕎麦の実を使用しています。



ご飯

200円
(税込220円)

※()内は税込価格です。

A LA CARTE アラカルト



Recommend

ピンクペッパーの ハーブチキン

ハーブの効いたチキンに、
ブルーベリーソースをお好みで

680円(税込748円)



ソーセージ

パリッとジューシー、あら粒マスタードはお好みで

500円(税込550円)

テイク
アウトO.K



皮付きフライドポテト

皮付きじゃがいも

420円(税込462円)

テイク
アウトO.K



チーズリング

モントレージャックチーズをフライしました

550円(税込605円)

テイク
アウトO.K



イカのフリット スイートチリソース

マヨネーズベースのチリソースでどうぞ

470円(税込517円)

テイク
アウトO.K

※()内は税込価格です。

KID'S MENU

おこさまメニュー

yummy!!



カルボナーラうどんプレート 550円(税込605円)



カレープレート 700円(税込770円)

soft drink お子様メニューのソフトドリンクはこちらからお選びください。

- 100% オレンジジュース
- コーラ
- メロンソーダ
- ジンジャーエール
- さわやか白ブドウ
- ウーロン茶