

## Charité Lunch Menu (11:00 ~ 14:00)

- 全商品に「久住高原サラダ」と「ライス」が付きます。(お子様メニューを除く)
- +300円でドリンクセット(コーヒー《hot/ice》/カルピス/ウーロン茶/グアバ/マンゴー/オレンジ/アップル)にできます。
- +300円で「きつき紅茶プリン」もしくは「クレミア(ミニ)プレミアムソフトクリーム」のセットにできます。

豊後牛100% シャリテ・ハンバーグステーキ (210g) *【デミソース】or【和風ソース】からお選びください <b>チェダーチーズトッピング +¥150</b>	¥1,700 (1,546)
厳選した豊後牛100%の自家製挽肉を使用し、丁寧に手捏ねで作り上げております。ジューシーな肉汁がお楽しみいただけます。	

豊後牛 カットステーキ (130g)	¥2,500 (2,273)
上質な部位を食べやすいサイズにカットして焼き上げました。オニオンベースのオリジナルソースでお召し上がりください。	

豊後牛 サーロインステーキ (200g)	¥4,500 (4,091)
厳選した豊後牛のサーロインを豪快に焼き上げた逸品。オニオンベースのオリジナルソースでお召し上がりください。	

大分県産豚 ヒレカツ (120g)	¥1,580 (1,437)
厳選した大分県産豚のヒレ肉を使い、厚めのカットで作りました。柔らかくジューシーでサクサクの仕上がります。	

大分県産若鶏 チーズデミカツ	¥1,480 (1,346)
サクサクで大きな特製チキンカツに、シェフ特製のチーズたっぷりデミソース。ボリューム満点のメニュー。	

大分県産 若鶏のかぼすソース	¥1,380 (1,255)
新鮮でジューシーな県産若鶏を絶妙な火加減で揚げ、大分の特産品「かぼす」が香る特製ソースで仕上げました。	

大分県産若鶏 チキン南蛮	¥1,280 (1,164)
柔らかい若鶏の胸肉を大きめの一枚揚げにし、特製南蛮ソースで仕上げました。当店人気メニューです。	

大分名物 とり天	¥1,100 (1,000)
大分名物。漬けタレの効いたやわらかい鶏の天ぷらです。柚子胡椒とカラシを薬味に、かぼすポン酢でお召し上がりください。	

シャリテ・お子様ランチ (ドリンク付き) *カルピス、ウーロン茶、フルーツジュースからお選びいただけます。 (小学生までのお客様に限りご注文いただけます)	¥980 (891)
---	---------------

お子様カレー (ドリンク付き) *カルピス、ウーロン茶、フルーツジュースからお選びいただけます。 (小学生までのお客様に限りご注文いただけます)	¥850 (773)
--	---------------

(上)税込価格 (下)税別価格

私達の取り組みはこちら



## Café Menu

### Drink (11:00 ~ 16:00)

シャリテ・コーヒー (hot)	¥600 (546)
深煎りのブラジル豆をベースに、酸味を抑えたすっきりした苦味が特徴のシャリテ・オリジナルブレンドです。 *15:00以降おかわり¥150	

アイスコーヒー	¥600 (546)
---------	---------------

エスプレッソ	¥600 (546)
--------	---------------

カフェラテ (hot/ice)	¥650 (591)
-----------------	---------------

カフェオレ (hot)	¥700 (637)
-------------	---------------

Tea forte	各¥800 (728)
ニューヨーク近代美術館 (MoMA) で活躍したデザイナー Peter Hewitt が創設したプレミアムティーブランド	
*Tea forte はポットで提供いたします。*ミルクティーは 890 円でお楽しみ頂けます。	

- イングリッシュブレックファースト (ブラックティー)  
全米紅茶チャンピオン2位。コクがあり、ミルクティーに最適。

- アールグレイ (ブラックティー)  
天然ベルガモットとアッサム茶葉の香り高いブレンド。

<b>NEW</b> 農場しぼり 温州みかん (杵築市)	¥700 (637)
瀬戸内式気候の恵みを受けて育った杵築のみかんを使用した濃厚ジュース。	

樹上完熟 梅ジュース (日田市大山町)	¥700 (637)
『進撃の巨人展』より販売開始。作者の謙山先生の実家で作られた完熟梅も使用した濃厚でフルーティーな香りの最高級梅ジュース。	

つぶらなカボス	¥700 (637)
大分特産のカボスが爽やかで飲みやすい。夏みかんの果肉入り。	

豆乳ラッシー (ice)	¥750 (682)
豆乳をゆず果汁で割った、爽やかなラッシー風のドリンクです。	

大分県戸次産ごぼう茶豆乳 (hot)	¥800 (728)
豆乳のほのかな甘みとごぼうの旨味。新感覚のホットドリンク。	

豆乳チャイ (hot)	¥800 (728)
生姜とはちみつでスパイシーな甘さに仕上げました。	

フルーツジュース (オレンジ/アップル/グアバ/マンゴー)	各 ¥650 (591)
-------------------------------	-----------------

コーラ (瓶)/ジンジャーエール (瓶)/かぼすサイダー	各 ¥650 (591)
------------------------------	-----------------

カルピス / ウーロン茶 (ice/hot)	各 ¥600 (546)
------------------------	-----------------

(上)税込価格 (下)税別価格

### Dessert (11:00 ~ 16:00)

- 下記のデザートは、+ 300 円で コーヒーセット (hot/ice)、+ 500 円で 紅茶 (ポット) セットにできます。

**※お食事された方は、単品価格から 100 円割引致します。**

プレミアムソフトクリーム『クレミア』 乳脂肪分 12.5% が生み出す濃厚かつキレのある甘さ。	¥650 (591)
--	---------------

シャリテ・プレート 『きつき紅茶プリン』と『クレミア (ミニ)』をフルーツとともに。	¥750 (682)
---	---------------

ガトーショコラ スイスのカルマ地方のダークスイートチョコレートを使用。	¥750 (682)
--	---------------

チーズケーキ 2種類のチーズを贅沢に使用した濃厚な味わい。	¥750 (682)
----------------------------------	---------------

マルジョ 生クリーム、ピスタチオ、ヘーゼルナッツ、チョコ、四層のケーキ。	¥750 (682)
---	---------------

大分名物『やせうま』 自家製の平たく伸ばしたお団子に、きな粉と砂糖をまぶした大分の郷土料理。	¥800 (728)
---	---------------

『クレミア』シナモンロール シャリテの新定番。暖かいシナモンロールとクレミアが奏でる濃厚な美味さ。	¥800 (728)
--	---------------

### Liquor (11:00 ~ 16:00)

スパークリングワイン (ミニボトル)	200ml	¥1,700 (1,546)
--------------------	-------	-------------------

大分県産安心院ワイン卑弥呼 (ボトル/甘口) 赤・白	360ml	¥2,150 (1,955)
----------------------------	-------	-------------------

大分県産安心院ワイン卑弥呼 (グラス/甘口) 赤・白	120ml	¥830 (755)
----------------------------	-------	---------------

Carlsberg (カールスバーグ)	330ml	¥880 (800)
世界 140 カ国以上で親しまれるデンマーク産ビール。		

Heineken (ハイネケン)	330ml	¥830 (755)
販売量・売上高でヨーロッパ No.1 のオランダ産ビール。		

ビール中瓶 (スーパードライ)	500ml	¥830 (755)
-----------------	-------	---------------

いいちこ (麦)	120ml	¥660 (600)
----------	-------	---------------

ノンアルコールビール (オールフリー)	334ml	¥600 (546)
---------------------	-------	---------------

(上)税込価格 (下)税別価格

## Light Meal

(11:00 ~ 16:00)

- 全商品に「久住高原サラダ」が付きまます。(とり天うどんを除く)
- +300円でドリンクセット(コーヒー《hot/ice》/カルピス/ウーロン茶/グアバ/マンゴー/オレンジ/アップル)にできます。
- +300円で「きつき紅茶プリン」もしくは「クレミア(ミニ)プレミアムソフトクリーム」のセットにできます。

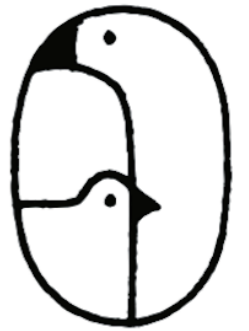
大分ブランド魚『かぼすブリ』のりゅうきゅうボウル	¥1,450 (1,319)
豊後牛ミートソースドリア	¥1,450 (1,319)
豊後牛ミートソースと大分県産ナスのパスタ	¥1,450 (1,319)
大分県産どんこしいたけと自家製ベーコンのクリームパスタ	¥1,350 (1,228)
久住産バジルを使用した小イカと生ハムのジェノバ風パスタ	¥1,250 (1,137)
自家製ソーセージとカリフラワーのトマトソースパスタ	¥1,250 (1,137)
大分県産若鶏を使用した(辛口)シャリテ特製カレー 大分県産豚ヒレカツトッピング +¥300	¥1,350 (1,228)
久住産トマトをじっくり煮込んだハッシュドビーフ	¥1,250 (1,137)
とり天うどん(ミニサラダ付き)	¥1,100 (1000)

## Side Dish

(11:00 ~ 16:00)

自家製ソーセージの「ホットドック」 ~マスタードなしも選択可~	¥700 (637) (コーヒーセット ¥950)
大分県産豚の「ヒレカツサンド」 自家製チキンハムとチーズの「ポテサラサンド」 テイクアウト ¥750(税込)	¥800 (728) (コーヒーセット ¥1,050)
自家製ソーセージ三種盛り合せ【ねぎ・タバスコ・ハーブ】	¥750 (682)
自家製ロースハム 大分県産豚使用。豚肉の旨味が濃縮された逸品	¥700 (637)
久住高原サラダ 自家製鶏ハムと久住野菜を自家製ドレッシングで	¥650 (591)
フライドポテト(大盛200g)	¥600 (546)

(上)税込価格 (下)税別価格



café  
Charité

Presented by  
Hakuaikai

《 営業時間 》 11:00 ~ 17:00 (ラストオーダー 16:00)  
【ランチタイム 14:00 まで】

《 問合せ先 》 カフェシャリテ  
大分市寿町2番1号  
097-578-7788



パーティープランはこちら