野のはなハウス

Breakfast 朝食 10:00〜11:00

●モーニング
Breakfast special

モーニングセット ¥400
Breakfast special
フォカッチャ　目玉焼き　ウィンナー　サラダ
コーヒー／紅茶
Focaccia, fried egg, sausages, salad
Coffee or tea

110 コーヒー（ホット）
Coffee

111 コーヒー（アイス）
Ice coffee

112 紅茶（ホット）
Tea

113 紅茶（アイス）
Ice tea

＜金額は全て消費税込です＞

エビ Shrimp　カニ Crab　小麦 Wheat　そば Buckwheat　卵 Egg　乳 Milk　落花生 Peanut

アレルゲンを表示しています

Lunch 昼食 11:00〜15:00

●ランチ
Lunch Special

120 **日替りAセット** ¥600
（パスタ　スープ　サラダ　パン）

130 **ワンプレートランチ（大皿）** ¥600
（チキン　サラダ　ライス）

140 **日替りカレーセット** ¥700
（カレー　スープ　サラダ）

150 **デラックス日替りセット** ¥980
（日替りAセット　メイン料理）

大盛りは
プラス ¥100

ドリップコーヒー ¥100
（レジで専用カップをお買い求め下さい）
Drip coffee

「野のはな」は、大阪と和歌山で活動している社会福祉法人です。障がいのある人が社会参加する為の社会性・知識・技術・体力を高め、就労できるよう障がい福祉サービスを実施しています。「野のはなハウス」では、障がいのある人もレストランで接客・厨房などの仕事に取り組んでいます。

野のはなハウス

Pizza ピッツア 13:00〜

520 **マリナーラ**（アンチョビ　ケッパー　にんにく　オレガノ　トマトソース）　¥1,030
チーズを使わないアンチョビとにんにくがアクセントのピッツァ　*536kcal*
MARINARA (anchovy, garlic, caper, oregano, tomato sauce)

521 **マルゲリータ**（モッツァレラ　トマトソース　バジル）　¥1,360
モッツァレラチーズをたっぷり使った、誰もが知ってるピッツァの女王　*1005kcal*
MARGHERITA (mozzarella, tomato sauce, basil)

522 **アチューゲ モッツァレラ**（アンチョビ　モッツァレラ　オレガノ）　¥1,360
アンチョビの塩加減とチーズのバランスが最高！！　*745kcal*
ACCIIUGHE MOZZARELLA (anchovy, mozzarella, oregano)

523 **トンノ チポッラ**（ツナ　玉ねぎ　オレガノ　チーズ　トマトソース）　¥1,360
ツナと玉ねぎの組み合わせが絶妙なピッツァ　*1025kcal*
TONNO CIPOLLA (tuna, onions, oregano, cheese, tomato sauce)

524 **フンギ**（いろんなキノコ　トマトソース　チーズ　オレガノ）　¥1,470
キノコをふんだんに使ったもちっとしたピッツァ　*890kcal*
FUNGHI (mushroom, tomato sauce, cheese, oregano)

525 **ビスマルク**（サラミ　玉子　チーズ　トマトソース　オレガノ）　¥1,550
半熟玉子とイタリアンサラミのハーモニーがGOOD！　*922kcal*
BISMARK (salami, egg, cheese, tomato sauce, oregano)

526 **サルシッチャ ブロッコリー**（ソーセージ　ブロッコリー　モッツァレラ）　¥1,550
ソーセージとブロッコリーでボリューム感たっぷりに焼き上げたピッツァ　*698kcal*
SALSICCIA BROCCOLI (sausages, broccoli, mozzarella)

527 **クアットロ フォルマッジョ**（４種類のチーズ）　¥1,660
４種類のチーズを使ったチーズ好きにはたまらないピッツァ　*738kcal*
QUATTRO FORMAGGIO (4 kinds of cheese)

野のはなハウス

A La Carte アラカルト 15:00〜

Doria ドリア（サラダ付き）

510	チキンとキノコのトマトクリームドリア Doria with chicken and mushrooms in tomato cream cheese sauce	827kcal	¥860
511	ソーセージと野菜のチーズクリームドリア Doria with sausages and vegetables in cream cheese sauce	848kcal	¥860
512	海老とブロッコリーのチーズクリームドリア Doria with shrimp and broccoli in cream cheese sauce	721kcal	¥1,020

Curry カレー（サラダ付き）

大盛りは Large serving プラス ¥180

610	ソーセージカレー Curry rice with sausages	706kcal	¥700
611	チーズカレー Curry rice with cheese topping	712kcal	¥730
612	野菜たっぷりカレー Curry rice with vegetables topping	613kcal	¥750
613	ポークカツカレー Curry rice with pork cutlet	1044kcal	¥800

Rice omelette オムライス（サラダ付き）

410	プレーンオムライス Omelette rice	671kcal	¥680
411	チーズオムライス Omelette rice with cheese	692kcal	¥750
412	オムライスカレー Omelette rice with curry sauce	662kcal	¥800
413	ハッシュドビーフオムライス Omelette rice with hashed beef sauce	767kcal	¥860

野のはなハウス

Dessert デザート

710	**本日のケーキセット**（ケーキとコーヒー／紅茶） ショーケースからお好きなデザートを１つお選び下さい Today' s cake set (Cake and coffee or tea)	¥640
711	**本日のケーキ**（単品） ショーケースをご覧ください Today' s cake	¥440
712	**フルーツパフェ** Fruits parfait	¥600
713	**ジェラート**（３種） Gelato (3 flavors)	¥420

Soft drink ソフトドリンク

810	**コーヒー**（ホット） Coffee	¥300
811	**コーヒー**（アイス） Ice coffee	¥300
812	**紅茶**（ホット） Tea	¥300
813	**紅茶**（アイス） Ice tea	¥300
814	**オレンジユース** Orange juice	¥300
815	**りんごジュース** Apple juice	¥300
933	**ノンアルコールビール** （キリンフリー　小瓶） Non- alcohol beer	¥300

野のはなハウス

A special menu for vegetarians ベジタリアンメニュー

210	いろんなキノコのペペロンチーノ Spaghetti peperoncino with mushrooms	¥760
211	ブロッコリーとミニトマトのスパゲッティ Spaghetti with broccoli and cherry tomato	¥760
212	フレッシュ野菜とフレッシュトマトのスパゲッティ Spaghetti with fresh vegetables and tomato	¥760
213	バジルのトマトソースであえたじゃがいものニョッキ Potato gnocchi with basil and tomato sauce	¥800
215	気まぐれサラダ Mixed salad	¥500
216	温野菜のバーニャカウダ Steamed vegetable with dip sauce	¥620
521	ピッツァ　マルゲリータ（モッツァレラ　トマトソース　バジル） Pizza margherita (mozzarella, tomato sauce, basil)	¥1,360
524	ピッツァ　フンギ（いろんなキノコ　トマトソース　チーズ　オレガノ） Pizza funghi (mushroom, tomato sauce, cheese, oregano)	¥1,480

野のはなハウス

Side dish 小皿料理

001	シーザーサラダ *65kcal* Caesar salad	¥500
002	温野菜のバーニャカウダ *83kcal* Steamed vegetable with dip sauce	¥630
003	ポテトフライ *454kcal* French fries	¥440
006	オリーブ（イタリア産） Italian olives	¥500
007	イタリア産サラミの盛り合わせ *240kcal* Mixed plate of Italian dry cured ham	¥1,030
008	前菜の盛り合わせ Mixed plate of appetizer	¥1,130

Meat dish 肉料理

010	イタリア風 ミートボールのトマト煮 *539kcal* Italian meatballs in tomato sauce	¥900
011	ポークカツレツ ミラノ風 *482kcal* Milanese cutlet	¥900
012	チキンと野菜のクリーム煮込み *593kcal* Steamed chicken and vegetables in cream sauce	¥1,130

スープ ＋ サラダ ＋ ご飯 または パンのセット ¥300
Soup + salad + rice or bread set

野のはなハウス

パスタ大盛りは Large serving of pasta プラス ¥200

手打ちパスタ大盛りは Large serving of handmade pasta プラス ¥300

Pasta パスタ（サラダ付き）

310	季節の手打ちパスタ（スタッフにおたずね下さい） Seasonal homemade pasta (please ask our staff for detail)	¥1,100
311	アーリオ オーリオ ペペロンチーノ *508kcal* Spaghetti aglio olio e peperoncino	¥680
312	ベーコンと茄子、モッツァレラのトマトソースのスパゲッティ *734kcal* Spaghetti with bacon, eggplant and mozzarella in tomato sauce	¥750
313	鶏ももとキノコの白ワイン風味のスパゲッティ *625kcal* Spaghetti with chicken and mushroom in white wine sauce	¥750
314	海老とズッキーニのトマトソースのスパゲッティ *573kcal* Spaghetti with shrimp and zucchini in tomato sauce	¥890
315	カルボナーラ *1024kcal* Spaghetti carbonara	¥940

Gratin グラタン

614	ミートソースを使ったじゃがいものニョッキグラタン *574kcal* Potato gnocchi gratin with meat sauce	¥800

野のはなハウス

Special set スペシャルセット ¥1,030

メニューのパスタ、カレー、オムライスからお好きなものを１品
Choose 1 item from pasta, curry, omellete rice menu

サラダ Salad

デザート Dessert

コーヒー／紅茶
Coffee or Tea

Tipsy set ほろ酔いセット ¥900

おすすめ前菜 ３種盛り
3kinds of appetizer

イタリアワイン（白／赤）または プレミアムモルツ生ジョッキ
A glass of white/red wine or medium jug of premium malts

Otsukaresama set お疲れ様セット ¥1,130

ポークカツレツミラノ風 サラダ添え
Milanese pork cutlet with salad

チキンと野菜のクリーム煮
Steamed chicken and vegetables in cream sauce

この中から一品
Choose one from these menu

イタリアワイン（白／赤）または プレミアムモルツ生ジョッキ
A glass of white/red wine or medium jug of premium malts

野のはなハウス

Chef recommendation おすすめコース

Share course シェアコース

2名様から
start from 2 persons

1人 ¥1,850

- 前菜の盛り合わせ
  Mixed plate of appetizer
- おすすめパスタ料理
  Recommended pasta
- お好みのピッツァ（ピッツァメニューからお選び下さい）
  One pizza (Choose from pizza menu)
- デザート
  Dessert
- コーヒー／紅茶
  Coffee or Tea

Chef recommendation course シェフおすすめコース ¥2,900

- 付き出し
  Small appetizer
- おすすめ前菜の盛り合わせ
  Recommended appetizer
- 旬の食材を使ったスペシャルパスタ料理
  Special pasta with seasonal ingredients
- 本日のおすすめメイン料理
  Today' s recommended main dish

- 季節のデザート盛り合わせ
  Mixed plate of seasonal dessert
- パン
  Bread
- コーヒー／紅茶
  Coffee or Tea

野のはなハウス

Wine List ワインリスト

Sparkling Wine スパークリングワイン

910 おすすめのイタリアスパークリングワイン（ボトル） ¥3,700
Recommended Italian sparkling wine

White Wine 白ワイン

911 ハウスワイン（グラス） ¥400
A glass of house wine

912 ハウスワイン（デキャンタ 500ml） ¥1,400
A decanter of house wine

913 今月のおすすめ　イタリア産白ワイン（ボトル） ¥2,500
Italian white wine of this month recommended

914 ピノ グリージョ（ボトル） ¥2,800
熟したアプリコットや桃などのアロマを持った穏やかな酸と心地良いミネラル感のある白ワイン
Pinot Grigio

Red Wine 赤ワイン

916 ハウスワイン（グラス） ¥400
A glass of house wine

917 ハウスワイン（デキャンタ 500ml） ¥1,400
A decanter of house wine

918 今月のおすすめ　イタリア産赤ワイン（ボトル） ¥2,500
Italian red wine of this month recommended

919 モンテプルチアーノ　ダブルッツォ（ボトル） ¥3,300
カベルネソーヴィニョンをわずかに加えオーク樽で熟成させて凝縮した果実味とやわらかいタンニンを持つ赤ワイン
Montepulciano d'abruzzo

921 akadama（ボトル） ¥1,500
サントリーと市大のコラボレーション。赤玉スイートワイン。サントリー創業者の鳥井信治郎氏が市大の前身である市立商業学校の出身ということで実現しました。ボトルを彩るオリジナルラベルにも注目してください

野のはなハウス

Alcohol アルコール

Beer ビール

930	ビール（小瓶） サントリープレミアムモルツ Beer	¥440
931	生ビール（中ジョッキ） サントリープレミアムモルツ Medium jug of draft beer	¥440
932	生ビール（グラス） サントリープレミアムモルツ A glass of draft beer	¥300
933	ノンアルコールビール キリンフリー Non-alcohol beer	¥300

Cocktail カクテル

940	カシスオレンジ Cassis Orange	¥420
941	マスカットピーチ Muscat Peach	¥420
942	ハイボール Highball	¥420

Chu-Hi チューハイ

950	チューハイレモン Chu-Hi Lemon	¥420

Shochu 焼酎（ボトルキープ可）

960	黒霧島　芋 （ボトル 720ml） Kurokirishima (Sweet potato)	¥2,900
961	いいちこ　麦 （ボトル 720ml） Iichiko (Barley)	¥2,900
962	はないも　芋（グラス） Hanaimo (Sweet potato)	¥420
963	むぎのか　麦（グラス） Muginoca (Barley)	¥420

Whisky ウィスキー（ボトルキープ可）

970	バランタイン （ボトル 700ml） Ballantine's	¥3,500

Sake 日本酒

980	純米酒 酔ふて候 （ボトル 720ml） Jyunmaishu Youtesoro	¥2,600
981	純米原酒 櫻花爛漫 （ボトル 720ml） Jyunmaigenshu Okaranman	¥3,600

Soda water 炭酸水

990	ウィルキンソン（500ml） Wilkinson	¥250

手作り生地へのこだわり

サクッと軽い生地の薄焼きピザです。焼き上がりの香ばしい香りが食欲をそそります。こだわりの小麦粉とオリーブオイルは、イタリア産を使用。小麦粉、水、塩のシンプルな素材で作る生地は、温度ひとつで焼き上がりが変わってきます。野のはなハウスでは、サクッと軽い食べ心地のピザを提供しています。

※写真はイメージです

○マルゲリータ

○トンノ チポッラ

本格的なローマ風 窯焼きピッツァ

新メニュー登場!! さらにバージョンUP!!

■マリナーラ …… **¥980**
チーズを使わないアンチョビとにんにくがアクセントのピッツァ
（アンチョビ、ケッパー、にんにく、オレガノ、トマトソース）

■マルゲリータ …… **¥1,300**
モッツァレラチーズをたっぷり使った、誰もが知っているピッツァの女王
（モッツァレラ、トマトソース、バジル）

■アチューゲ　モッツァレラ …… **¥1,300**
アンチョビの塩加減とチーズのバランスが最高！！
（アンチョビ、モッツァレラ、オレガノ）

■トンノ　チポッラ …… **¥1,300**
ツナと玉ねぎの組み合わせが絶妙なピッツァ
（ツナ、玉ねぎ、オレガノ、チーズ、トマトソース）

■フンギ …… **¥1,400**
キノコをふんだんに使ったもちっとしたピッツァ
（いろんなキノコ、トマトソース、チーズ、オレガノ）

■ビスマルク …… **¥1,480**
半熟玉子とイタリアンサラミのハーモニーがGOOD！！
（サラミ、玉子、チーズ、トマトソース、オレガノ）

■サルシッチャ　ブロッコリー …… **¥1,480**
ソーセージとブロッコリーでボリューム感たっぷりに焼き上げたピッツァ
（ソーセージ、ブロッコリー、モッツァレラ）

■クアットロ　フォルマッジョ …… **¥1,580**
4種類のチーズを使ったチーズ好きにはたまらないピッツァ
（4種類のチーズ）

○クアットロ フォルマッジョ

○フンギ

13:00～

テイクアウトできます

杉本キャンパス内 配達無料!!

学術情報総合センターのレストラン

野のはなハウス

■営業時間　平日 9:00～21:00　土曜 10:00～19:00

TEL.06-6605-3328 FAX.06-6605-3326

大阪市住吉区杉本 3-3-138　大阪公立大学　学術情報総合センター 1F

URL http://www.nonohanahouse.rest/

テイクアウトメニュー

13:00〜

○マルゲリータ

※写真はイメージです

手作り生地へのこだわり

サクッと軽い生地の薄焼きピザです。焼き上がりの香ばしい香りが食欲をそそります。こだわりの小麦粉とオリーブオイルは、イタリア産を使用。小麦粉、水、塩のシンプルな素材で作る生地は、温度ひとつで焼き上がりが変わってきます。野のはなハウスでは、サクッと軽い食べ心地のピザを提供しています。

○トンノ チポッラ

本格的なローマ風

窯焼きピッツァ

新メニュー登場!! さらに バージョン UP!!

■マリナーラ…… ¥1,000
チーズを使わないアンチョビとにんにくがアクセントのピッツァ
（アンチョビ、ケッパー、にんにく、オレガノ、トマトソース）

■マルゲリータ…… ¥1,300
モッツァレラチーズをたっぷり使った、誰もが知っているピッツァの女王
（モッツァレラ、トマトソース、バジル）

■アチューゲ　モッツァレラ…… ¥1,300
アンチョビの塩加減とチーズのバランスが最高！！
（アンチョビ、モッツァレラ、オレガノ）

■トンノ　チポッラ…… ¥1,300
ツナと玉ねぎの組み合わせが絶妙なピッツァ
（ツナ、玉ねぎ、オレガノ、チーズ、トマトソース）

■フンギ…… ¥1,400
キノコをふんだんに使ったもちっとしたピッツァ
（いろんなキノコ、トマトソース、チーズ、オレガノ）

■ビスマルク…… ¥1,500
半熟玉子とイタリアンサラミのハーモニーがGOOD！！
（サラミ、玉子、チーズ、トマトソース、オレガノ）

■サルシッチャ　ブロッコリー…… ¥1,500
ソーセージとブロッコリーでボリューム感たっぷりに焼き上げたピッツァ
（ソーセージ、ブロッコリー、モッツァレラ）

■クアットロ　フォルマッジョ…… ¥1,600
4種類のチーズを使ったチーズ好きにはたまらないピッツァ
（4種類のチーズ）

○クアットロ フォルマッジョ

○フンギ

杉本キャンパス内 配達無料!!

学術情報総合センターのレストラン

野のはなハウス

■営業時間／10:00〜18:00　■定休日／日祝日・休館日

TEL.06-6605-3328 FAX.06-6605-3326

大阪市住吉区杉本 3-3-138　大阪公立大学　学術情報総合センター 1F

URL http://www.nonohanahouse.rest/