



当店独特料理

新鮮なキャベツで合挽き肉の肉団子をくるッと包み、
自家製チキンスープでじっくり煮込み、
特製ルーを仕上げに入れて。
アカシアだけのロールキャベツシチュー。



ロールキャベツシチュー 2貫 と ご飯

Original cabbage rolls (2) in white stew with rice

特定原材料 ……小麦

¥1100 (税込)

ロールキャベツシチュー

Original cabbage roll

特定原材料 ……小麦

1貫 ¥650 (税込)

2貫 ¥1050 (税込)

ご飯 Small (130g) ¥340 (税込)

特定原材料 ……なし

中盛 Medium (220g) ¥360 (税込)

大盛 Large (350g) ¥410 (税込)

* 当店のお米は山形県産  つや姫 を使用しています。
* Our restaurant uses rice grown in Yamagata, Japan

洋食屋が作ったスパイスカレー。

国にこだわらず美味しさを求めました。

名前は辛そうですが、美味しい辛さです。



ゴクカラ

極辛カレーライス (骨付チキン2本)

Spicy chicken curry with rice Spicy chicken 2pieces

特定原材料 ……なし

¥1000 (税込)

ロールキャベツシチューとの組み合わせ

特定原材料 ……小麦

¥1600 (税込)



*写真はロールキャベツシチューとの組み合わせ

「Mの国黒豚」宮崎県産黒豚を使ったポークカレー

黒豚カレーライス

Pork curry with rice

¥1000 (税込)

特定原材料 ……小麦

ロールキャベツシチューとの組み合わせ

Original cabbage roll (1) in white stew set price

¥1600 (税込)

特定原材料 ……小麦



*写真はロールキャベツシチューとの組み合わせ

自家製燻製ハムの オムライス

大盛 + 200円

Fried "Omurice" (Omelett with Fried rice)

¥1430 (税込)

特定原材料 ……卵

ロールキャベツシチューとの組み合わせ

Original cabbage roll (1) in white stew set price

¥2030 (税込)

特定原材料 ……小麦、卵



*写真はロールキャベツシチューとの組み合わせ

黒毛和牛のハヤシライス

Hashed beef with rice

¥1350 (税込)

特定原材料 ……小麦

ロールキャベツシチューとの組み合わせ

Original cabbage roll (1) in white stew set price

¥1950 (税込)

特定原材料 ……小麦



ゴク

極キャベ

極辛カレーライス×ロールキャベツシチュー

Original cabbage roll (1) in white stew with rice
+ Spicy chicken curry with rice (one plate)

¥1150 (税込)

特定原材料 ……小麦



キャベカレ

黒豚カレーライス×ロールキャベツシチュー

Original cabbage roll (1) in white stew with rice
+ Pork curry with rice (one plate)

¥1150 (税込)

特定原材料 ……小麦



キャベハヤ

ハヤシライス×ロールキャベツシチュー

Original cabbage roll (1) in white stew with rice
+ Hashed beef with rice (one plate)

¥1250 (税込)

特定原材料 ……小麦

組み合わせメニュー

Set Meals



ご飯のサイズをお選びください
Please choose the size of the rice

ご飯中盛り 220g
Medium

ご飯少なめ 130g -¥20
Small

ご飯大盛り 350g +¥50
Large



豚ロースのオイル焼きと ロールキャベツシチュー (ご飯付き)

Thin sliced pork with soysauce +
Original cabbage roll(1) in white stew with rice

¥1700 (税込)

特定原材料・・・小麦、卵



自家製ソーセージと ロールキャベツシチュー (ご飯付き)

Meatloaf(pork sausage) +
Original cabbage roll(1) in white stew with rice

¥1690 (税込)

特定原材料・・・小麦



ポークソテーと ロールキャベツシチュー (ご飯付き)

Pork steak +
Original cabbage roll(1) in white stew with rice

¥1840 (税込)

特定原材料・・・小麦、卵



黒豚のミンチカツと ロールキャベツシチュー (ご飯付き)

"Minchi-katsu"
(breaded and deep-fried ground meat cutlet) +
Original cabbage roll (1) in white stew with rice

¥1390 (税込)

特定原材料・・・小麦、卵



デミグラスハンバーグと ロールキャベツシチュー (ご飯付き)

Demi-glaze hamburger +
Original cabbage roll (1) in white stew with rice

¥1610 (税込)

特定原材料・・・小麦、卵



エビフライと ロールキャベツシチュー (ご飯付き)

Deep fried shrimp +
Original cabbage roll(1) in white stew with rice

¥1690 (税込)

特定原材料・・・小麦、卵、海老



コロッケの2種盛りと (帆立貝のクリームコロッケとミートポテトコロッケ) ロールキャベツシチュー (ご飯付き)

Cream & Meat potato croquette
Two of taste assorted +
Original cabbage roll(1) in white stew with rice

¥1580 (税込)

特定原材料・・・小麦、乳、卵



帆立貝のクリームコロッケと ロールキャベツシチュー (ご飯付き)

Cream croquette(scallops)2pieces +
Original cabbage roll(1) in white stew with rice

¥1490 (税込)

特定原材料・・・小麦、乳、卵



ミートポテトコロッケと ロールキャベツシチュー (ご飯付き)

Meat croquette(patato & beef)1piece +
Original cabbage roll(1) in white stew with rice

¥1290 (税込)

特定原材料・・・小麦、乳、卵

ロールキャベツシチューとの
組み合わせ価格
*ご飯付き
Cabbage Roll Stew
Set Price (with rice)

<揚げ物>

帆立貝のクリームコロッケ 3 貫 Cream croquette (Scallops) 3pieces	特定原材料・・・小麦、乳、卵	¥990 (税込)	¥1690 (税込)
帆立貝のクリームコロッケ 2 貫 Cream croquette (Scallops) 2pieces	特定原材料・・・小麦、乳、卵	¥790 (税込)	¥1490 (税込)
ミートポテトコロッケ 2 貫 Meat croquette (potato&beef) 2pieces	特定原材料・・・小麦、乳、卵	¥970 (税込)	¥1670 (税込)
ミートポテトコロッケ 1 貫 Meat croquette (potato&beef) 1piece	特定原材料・・・小麦、乳、卵	¥590 (税込)	¥1290 (税込)
コロッケの 2 種盛り "Cream & Meat potato croquette" Two of taste assorted	特定原材料・・・小麦、乳、卵	¥880 (税込)	¥1580 (税込)
黒豚のミンチカツ "Minchi-katsu" (breaded and deep-fried ground meat cutlet)	特定原材料・・・小麦、卵	¥690 (税込)	¥1390 (税込)
海老フライ Deep fried shrimp	特定原材料・・・小麦、卵、海老	¥990 (税込)	¥1690 (税込)

<肉料理>

デミグラスハンバーグ Demi-glace hamburg	特定原材料・・・小麦、卵	¥910 (税込)	¥1610 (税込)
ポークソテー Pork steak	特定原材料・・・小麦、卵	¥1140 (税込)	¥1840 (税込)
豚ロースのオイル焼き Thin sliced pork with soysource	特定原材料・・・小麦、卵	¥1000 (税込)	¥1700 (税込)
自家製ソーセージ Original pork sausage にんにくとマスタードの入った詰めない自家製ソーセージ。	特定原材料・・・なし	¥990 (税込)	¥1690 (税込)
自家製ベーコン Original Bacon 秘伝の液に漬け込んだ豚バラの塊肉を桜チップでスモークした本格ベーコンです。	特定原材料・・・なし	¥990 (税込)	¥1690 (税込)
ベーコン & ソーセージのハーフ & ハーフ Bacon & Pork sausage harf&harf にんにくとマスタードの入った詰めない自家製ソーセージ。	特定原材料・・・なし	¥990 (税込)	¥1690 (税込)
黒毛和牛のチリビーンズ Chilli con carne	特定原材料・・・なし	¥600 (税込)	
ミニサラダ Small salad	特定原材料・・・なし	¥330 (税込)	

ご飯

Rice

特定原材料・・・なし

小盛 ¥340 (税込)
Small(130g)

中盛 ¥360 (税込)
Medium(220g)

大盛 ¥410 (税込)
Large(350g)

当店のお米は、山形県産



を使用してます。 Our restaurant uses rice grown in Yamagata,Japan

アレルギーをお持ちの方は、係員までお申し出ください。

メニューはこちらからも
ご確認ください ➡



アカシア×U.B.P (浦和発のクラフトビールブリュワリー) コラボ缶登場！



ケルシュ
Kölsch



U.B.P

ABV 4.5 IBU 22

500ml ￥1100 (税込)

浦和初のクラフトビールブリュワリーとのコラボビール！

ドイツのケルンスタイルのビールです。

小麦麦芽を使用することで爽やかな酸味加わり、
スッキリ爽快感を楽しめる仕上がりになっています。

ドイツ瓶ビール



パウラーナー・ヘフェ・ヴァイスビア

Paulaner Hefe Weissbier

優しい酵母の甘味、クリーミーな泡。フルーティでまろやかな飲みやすいビール

330ml
瓶/bottle ￥750 (税込)



ヴェルデンプルガー・バロック・ダウンケル

Weltenburger Barock Dunkel

1050年生まれの濃色ビール。甘味、苦味、軽い口当たりのバランスが良く、スッキリしています。

330ml
瓶/bottle ￥750 (税込)

アサヒ スーパードライ 樽生

Asahi SUPER DRY (Draft)



『あれ!?うまい!!』 スーパードライって
こんなに美味かったっけ? となります。

360ml
中ジョッキ ￥630 (税込)

レモンサワー 樽ハイ

Asahi Lemon sour



360ml
中ジョッキ ￥550 (税込)

ニッカハイボール

Black Nikka & Soda

中ジョッキ
380ml ￥630 (税込)

ブッシュミルズ

Bushmills ハイボール・水割り・ロック

シングル
45ml ￥800 (税込)

アカ ワイン

House Wine (Red)

グラス
Glass ￥600 (税込)

シロ ワイン

House Wine (White)

ボトル
750ml ￥3000 (税込)

スパークリング ワイン House Sparkling Wine

グラス
Glass ￥600 (税込)

ボトル
750ml ￥3000 (税込)

モエ・エ・シャンドン MOET & CHANDON

ボトル
750ml ￥8980 (税込)

ノンアルコールビール Non-alcoholic BEER

アサヒ ドライゼロ

ASAHI DRY ZERO

330ml ￥600 (税込)

JUICE/TEA

りんごジュース

Apple juice

￥500 (税込)

オレンジジュース

Orange juice

￥500 (税込)

アイスウーロン茶

Iced Oolong tea

￥450 (税込)

SODA

ジンジャーエール

Ginger ale

辛口・甘口 ￥500 (税込)

富士スパークリングウォーター

Fuji premium Sparkling water

pH 4.5

￥500 (税込)