窯焼きバーグ

五+ハ

［いそや］

当店では職人が一つ一つ丁寧に手ごねしたハンバーグをスチームコンベクションオーブンで芯までふっくら焼き、さらに300℃の薪窯で一気に香ばしく焼き上げております。
しっかり加熱しておりますが、もし焼き状態が気になるお客様は遠慮なくお申し付けください。
※店内の調光の影響で中身が若干赤く見えることがあります。

SNSへの投稿はご自由にどうぞ。

仏生山の森
BUSSHOZAN no MORI

Café ISOYA

手ごねハンバーグ

イチオシ！

三種チーズとフレッシュトマトのカプレーゼ 1,480

スタンダード

窯（かま）焼きハンバーグ

A	シングル	980
B	ダブル	1,440
C	シングルチーズ	1,080
D	ダブルチーズ	1,640

温卵ハンバーグ 1,080

お得！

窯（かま）焼きハンバーグ
＆牛肉ステーキ 1,580

NEW

窯（かま）焼きハンバーグ
＆エビフライタルタル 1,380

NEW

窯（かま）焼きハンバーグ
＆鶏肉ステーキ 1,280

おろしポン酢 980

メキシカンサルサハンバーグ 1,180

焼きカレーハンバーグ 1,180 （追いチーズ +200）

ベーコン＆モッツァレラ 1,380

不動の人気！

グラタンハンバーグ チーズフォンデュ風 1,180

- すべてのハンバーグに
  ごはん or パンが付きます。
- 以下、お得なセットもございます。

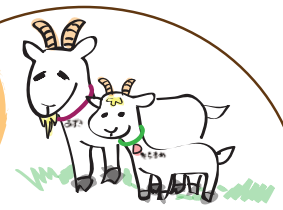
Aセット

サラダ・スープ +250

Bセット

サラダ・スープ・ドリンク +400

キッズランチプレート 1,230



オムライス・ソーセージ
ハッシュポテト・ハンバーグ
スパゲティ・エビフライ
アイスクリーム

ハンバーガー

※フライドポテト付き。

バーガードリンクセット +150

NEW

五十八（いそや）バーガー 1,150

ぐらぐら ロデオバーガー 1,050

オニオンリングタワーに びっくり!!

NEW

ガーリックバター チキンバーガー 1,100

ジューシーチキンを ガーリックとバターで 仕上げました!!

三種チーズバーガー 1,050

カマンベール・ゴーダ・チェダー チーズ好きにはたまらない!!

NEW

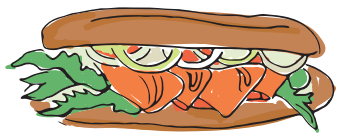
照り焼き たまごバーガー 1,050

五十八特製の照り焼きソース&マヨソース たまごとパテとの相性◎

さわらフィッシュ バーガー 1,050

瀬戸内のさわらを外はカリッ 中はフワッと仕上げました 自家製タルタルソースといっしょに!

·Bucket sand·



スモークサーモン	770
自家製ベーコン BLT	800
エビフライタルタル	770

カレー

自家製ピクルス付き

カツカレー	900

サラダ

生ハムフレッシュトマトサラダ	680
スモークサーモンとチーズのサラダ	700
せとかドレッシングとハーブ鶏のサラダ	680

ステーキ

牛肩ロース肉ステーキ	2,550
豚肉ステーキ	1,550
鶏肉ステーキ	1,400

スープ

具だくさん田舎のミネストローネ	460
冷製コーンスープ	400

コース menu

※1 人 1 皿提供

- 前菜 5 種盛り合わせ
- 具だくさん田舎のミネストローネ
- 選べるメイン
  （A 牛・B 豚・C 鶏・D ハンバーグステーキ）
- サラダ　・パン or ごはん
- デザート盛り合わせ　・コーヒー

料理のみ　A: 4,000 B: 3,000 C&D: 2,000

パンドラ（パンケーキ × どら焼き）

ティラミス　850

あんこと生クリーム　850

パンケーキ

※カフェタイム時間にもご提供できるようになりました。

ハワイアンパンケーキ　980

（ナッツ・ハワイコナコーヒーソース・季節のフルーツ）

ショコラパンケーキ　980

（チョコレートソース・グラノーラ）

幸せのジャムパンケーキ　980

（ミルク・ミルク紅茶・せとか・いちじく
・はっさく・レモンから２種類選んでください）

メープルシロップ　770

濃厚カスタード　850

塩バターキャラメル
バニラアイス添え　1,020

トリプルタワーパンケーキ　1,480

（季節のフルーツをトッピングします）

パンケーキはご注文いただいて
から20 分ほどお時間かかります。

デザートセットドリンク
+310

パフェ

デザートセットドリンク +310

※カフェタイム時間にもご提供できるようになりました。

a 瀬戸内ハニーレモン 880

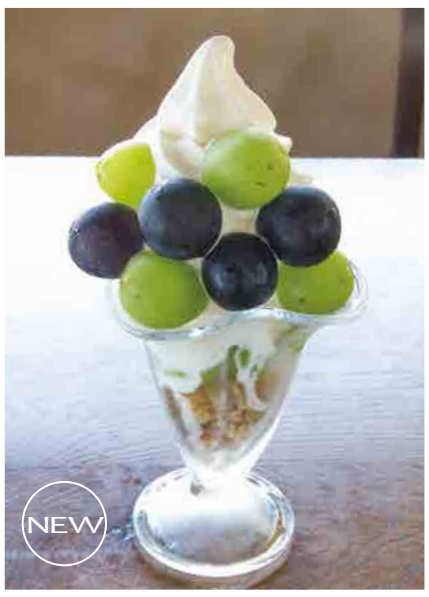
自家製のヨーグルトシャーベットとジャムは相性バッチリです。

b フレーバーハワイ コナコーヒーゼリー 900

ハワイコナコーヒーにマカダミアナッツのフレーバーを加えたパフェです。

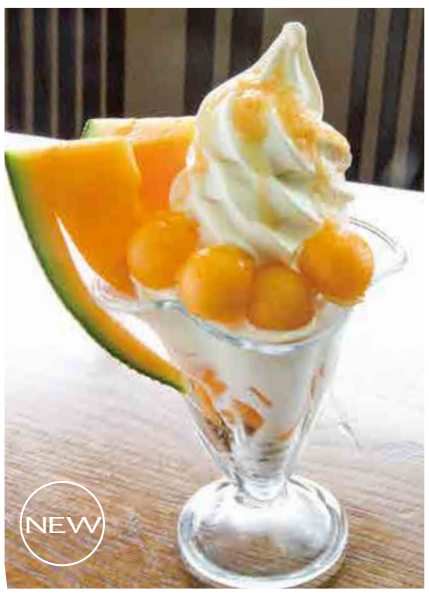
c 抹茶とチョコブラウニー 980

しっとりとしたチョコブラウニーと風味豊かな抹茶ソースで仕上げました。



d ぶどう 1,000

旬のぶどうをふんだに入れました。



e 赤肉メロン 980

甘さが濃厚な赤肉メロン、期間限定です。

f イチジク 1,000

県内産のイチジクとチーズクリームを一緒に。

g ロカボナッツキャラメル 980

クルミ、アーモンド、ヘーゼルナッツとピスタチオのアイスです。

h 夏の国産フルーツ 1,080

その時期の美味しいフルーツを仕入れています。

ドリンク

・ハンバーグセット
・バーガードリンクセット
・デザートセット
のドリンクもこちらからお選び下さい。

炭焼きコーヒー	ホット	460
	アイス	460
有機栽培コーヒー		510
紅茶	ホット	510
	アイス	510
エスプレッソ		310
カプチーノ		620
カフェラテ		620
抹茶ラテ	ホット	620
	アイス	620
ジャスミンティー		510
瀬戸内レモンゼリーソーダ		510

ほっとミルク	410
丸岡味噌の甘酒	410
ペプシコーラ	410
ジンジャーエール	410
カルピス	410
オレンジジュース	410
ペリエ	410

「五十八オリジナルジャムソーダ」

ミルク	570
きいちご	570
ブルーベリー	570

ビール beer

ザ・プレミアムモルツ香るエール	グラス	620
ザ・プレミアムモルツ中瓶		700
サントリー オールフリー		500

シフォンサンド

ミックスフルーツ　750

イチジク　880

バナナキャラメル　700

あんこ＆ホイップ　680