

RESTAURANT CONFETTI

DINNER MENU



2024年10月3日より価格改定のお知らせ

日頃よりレストランコンフェッティをご愛顧いただき誠に有り難うございます。
当店では昨今の原材料価格の上昇状況のため、2024年10月3日から
一部メニューの価格の改定をさせていただくこととなりました。
皆様には大変ご迷惑をおかけいたしますが、ご理解をいただきますようお願い申し上げます。
これからもお客様に愛されるお店となりますよう努力してまいりますので、
今後ともご愛顧のほど、よろしくお願い申し上げます。

PASTA DINNER SET

選べるパスタディナーセット

本日の前菜盛り合わせ

選べるパスタ

本日のスープ

おまかせデザート

選べるドリンク

¥2,700 (税込¥2,970)

おまかせデザートは
+200円～
ショーケース内のデザートに
変更できます

選べる
パスタ



01 いかと青菜の和風パスタ
自家製たらこバターソース



02 揚げナスとごろごろベーコンの
アラビアータ (やや辛)



03 ボンゴレ
・ピアンコ (ペペロンチーノ)
・ロッソ (トマトソース)



04 いろいろきのこと
ベーコンのクリームパスタ

SET DRINK

● アイスコーヒー [S] ● ホットコーヒー ● アイスティー [S] ● ホットティー

オリジナルドレッシングで食べる 農園野菜サラダボウル

季節ごとの旬野菜を堪能できるボリューム満点のサラダボウル！

旬の野菜は栄養素を豊富に含んでおり味も濃いため、

野菜本来の美味しさを楽しめます。

野菜を美味しく食べられるように作った

オリジナルドレッシングをかけてお召し上がりください。

レギュラーサイズ（4～5人前）

¥1,682（税込¥1,850）

お気軽サイズ（2～3人前）

¥973（税込¥1,070）

農家がすすめる
野菜が美味しい
レストラン

2022-2023

SAITAMA



EUROPEAN VEGETABLES

さいたまヨーロッパ野菜研究会

直径28cm

オリジナルドレッシング
テイクアウト販売中！





カリカリベーコンの
シーザーサラダ
(半熟卵のせ)

カリカリベーコンと自家製クルトンが入った
食感が楽しいシーザーサラダ！
濃厚チーズとアンチョビガーリックの
クリーミーなドレッシングと半熟卵をまぜて
お召し上がりください

¥1,137 (税込 ¥1,250)

シャキシャキミックスリーフと
生ハムの山盛りサラダ

フレッシュな生野菜と生ハムを山盛りサラダに！
自家製野菜ドレッシングで召し上がれ。

¥1,437

(税込 ¥1,580)



Beef Steak

豪州産サーロイン肉のワイルドステーキ

お肉をがっつりと食べたい方に！
赤身と脂のバランスがいいワイルドなステーキです。

ワンポンド **¥4,500**
〈450g〉 (税込¥4,950)

ハーフ **¥2,500**
〈225g〉 (税込¥2,750)



焼きたてパン

1 個 **¥119** (税込¥130)

3個盛り **¥319** (税込¥350)

ライス単品

普通 **¥200** (税込¥220)

大盛り **¥355** (税込¥390)



バケツのこぼれポテトフライ (オニオンリング or トルネードポテト)

オニオンリングかトルネードポテトが選べる
おつまみの定番フライの盛り合わせ!

¥682 (税込¥750)

唐揚げポテト

ジューシーな若鶏の唐揚げと
サクサクのポテトフライの組み合わせ!
ビールのお供にぴったりです

¥800 (税込¥880)



バラエティーソーセージグリル

パリッとグリルしたソーセージの6種盛り。
肉の旨味と香辛料がビールにぴったり!

¥800
(税込¥880)

ミックスナッツ

¥500 (税込¥550)

自家製ピクルス

¥600 (税込¥660)



ボリューム
UPしました!

直径30cm超の大ボリューム!
残りはお持帰りもOKで
シェアにおすすめ

一部ピザは気温によりお持帰りできない場合がございます。

No1

朝どれ新鮮野菜と燻製ベーコンの農園ピザ [L]

ピザ人気No1! 燻製ベーコンと季節に合わせて色々な種類の野菜を
トッピング。旬の野菜の美味しさを楽しんでいただけます!

¥1,791
(税込¥1,970)



たっぷりチーズの贅沢ピザ〜くるみとはちみつ〜 [L]

モッツァレラやゴルゴンゾーラ、チェダーなど、
5種類以上のチーズで、濃厚かつ複雑な味わいの贅沢ピザ。

¥2,000
(税込¥2,200)



自家製照り焼きチキンと葱のてりやきピザ [L]

じっくりジューシーに焼いた照り焼きチキンに葱・卵・コーン・
特製マヨソースをたっぷりかけて焼き上げました!

¥1,791
(税込¥1,970)



生ハムとミックスリーフのサラダピザ(バルサミコソース) [L]

オリジナルドレッシングでマリネしたフレッシュなミックスリーフに
生ハムの塩味とバルサミコソースの甘みが合わさった大人のサラダピザ。

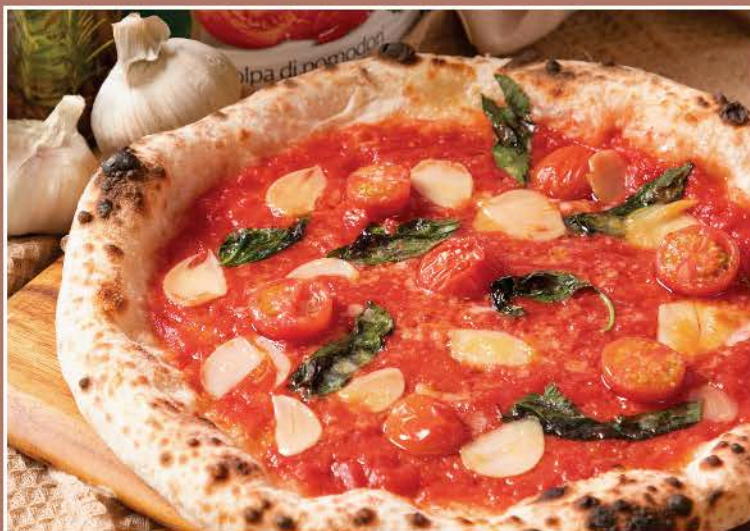
¥1,791
(税込¥1,970)



3種トマトのマルゲリータ [L]

ピザといえばマルゲリータ! 完熟トマトの酸味と
マイルドなモッツァレラチーズの定番ピザです。

¥1,628
(税込¥1,790)



スペイン産紫にんにくのマリナーラピザ [L]

小麦の風味、トマトの酸味、にんにくの香り、シンプルな
素材のバランスで美味さを引き出すおつまみピザです。

¥1,491
(税込¥1,640)



窯焼きポテトのツナマヨコーンピザ [L]

じっくりと焼いたポテトにたっぷりのコーンと
自家製ツナマヨソースが相性抜群! お子さまにもおすすめ!

¥1,491
(税込¥1,640)

OPTION

パスタ大盛り

¥255 (税込¥280)

大宮ナポリタンとは

かつて、「鉄道のまち大宮」として米え、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。今もお店によって様々な味を楽しめます。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大宮の新名物です。



パスタ人気

No1

チーズを絡めて食べる大宮ナポリタン

目の前でとろーりチーズをかける大宮ナポリタン。
全体を混ぜて、チーズを絡めて召し上がれ！

¥1,628

(税込¥1,790)

気まぐれメニュー

Chef's Pasta

日替わりパスタ

詳しくはスタッフまでお尋ねください。

¥1,482

(税込¥1,630)



やや辛 (辛味抜きでできます)

揚げナスとごろごろベーコンのアラビアータ

大きめのベーコンと揚げナスにトマトソースがよく絡んだパスタ。
仕上げのバルサミコソースでさっぱりといただけます。

¥1,482

(税込¥1,630)



いかと青菜の和風パスタ 自家製たらこバターソース大葉のせ

白だしのあっさりとしたベースに、バターのコクと魚介の旨味を
ふんだんに加えた、日本人好みのパスタ。

¥1,537

(税込¥1,690)



NEW

いろいろきのこベーコンのクリームパスタ

たっぷりのきのここと厚めのベーコンを、濃厚クリームで絡めた
大人から子どもまで人気のクリームパスタです。

¥1,637

(税込¥1,800)



【写真はビアンコ】

NEW

ボンゴレ (ビアンコ or ロッソ)

季節の野菜とあさりの旨味がぎゅっと詰まった
ペペロンチーノのビアンコと、トマトソースのロッソ。

¥1,537

(税込¥1,690)



燻製ベーコンとモッツアレラのポモドーロ

爽やかなトマトと、なめらかでミルキーなモッツアレラの
王道トマトパスタ。

¥1,482

(税込¥1,630)

土・日・祝
限定メニュー

美味しさのヒミツ

秘伝のスパイス

多彩なスパイスが織り成す香り高く奥深い味わい。
辛さは控えめですが、スパイスの複雑な香りがや
みつきになるちょっぴり大人のカレーです。

※市販ルーの「中辛」程度の辛さです

カレーの魔法の言葉

「ルルルのルー」とスタッフに伝えると
ルーのおかわりができます！
お気軽にスタッフまでどうぞ♥



半熟卵付

るるるのルー西大宮カレー

インパクトのある骨つきソーセージと、
たっぷりの焼き野菜が秘伝のスパイスカレーに絡む
やみつきカレーライス♪

普通盛 ¥1,482 (税込¥1,630)

大盛り +¥200 (税込¥220)

アレルギー対応ご相談ください

6歳
まで

キッズプレート

for KIDS ¥500
(税込¥550)



えらべるごはん

※写真のデザートはイメージです



お絵かきパンケーキ



ミニうどん(冷・温)



わかめおにぎり

- えらべるごはん
- ポテトフライとアメリカンドッグ
- ミニデザート

メイン料理がお絵かきパンケーキの場合
ミニデザートは生クリームとなります

ミニうどん・わかめおにぎりには「卵」・「乳」を使用しておりません



Kids side menu

- お子さまポテトフライ ¥264 (税込¥290)
- りんごジュース/麦茶 各¥100 (税込¥110)
- お子さまバニラアイス ¥200 (税込¥220)

アレルギー対応ご相談ください

12歳
まで

ジュニアプレート

FOR JUNIOR

¥973
(税込¥1,070)

キッズプレートでは
ものたりない
ちょっぴりオトナな
キミに!



えらべるお食事



お絵かきパンケーキ



ミニうどん(冷・温)



わかめおにぎり

- えらべるお食事
- ハンバーグ
- ポテトフライ
- からあげ
- エビフライ
- サラダ
- ごほうびデザート

ミニうどん・わかめおにぎりには「卵」・「乳」を使用しておりません

Confetti Cake

自家製ケーキ

ショーケースにて
本日のケーキ
ご案内中!



全てのケーキが
こだわりの店内手作り!



世界で1つだけのドールケーキ (要予約)

誕生日や記念日、お祝いに Anniversary アニバーサリーデザート

●メッセージプレート

ご注文のデザートのお皿に無料でメッセージをお入れします。

●アニバーサリープレート

ケーキ、グラスデザート、フルーツ等

1人前 ￥1,500~ (税込 ¥1,650)

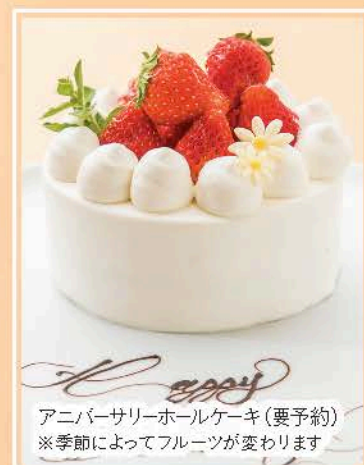
●アニバーサリーホールケーキ

要予約 4号 (12cm) ￥2,600 (税込 ¥2,860)

5号 (15cm) ￥3,500 (税込 ¥3,850)

●世界で1つだけのドールケーキ

要予約 約12cm ￥3,500~ (税込 ¥3,850)



アニバーサリーホールケーキ (要予約)
※季節によってフルーツが変わります

お人数様に合わせたデザートの盛り合わせも承ります!
詳しくはお近くのスタッフまで☆



Beer

中ジョッキ

- キリン一番搾り ¥555 (税込¥610)

小瓶ビール

- ギネス(黒ビール) ¥755 (税込¥830)
- バドワイザー ¥655 (税込¥720)

ノンアルコール

- ノンアルコールビール ¥437 (税込¥480)

Wine

スパークリングワイン

- オペラブリュット〈ミニボトル〉 ¥900 (税込¥990)

白・赤ワイン

- ソルイマール [白/赤]
(南米チリ産)
〈グラス〉 ¥500 (税込¥550)
〈ボトル〉 ¥2,500 (税込¥2,750)
- ツインオークス [白/赤]
(カリフォルニア産)
〈グラス〉 ¥600 (税込¥660)
〈ボトル〉 ¥3,500 (税込¥3,850)

ノンアルコール

- ノンアルコールワイン
ヴィンテンス [白/赤]
〈グラス〉 ¥555 (税込¥610)



ビール・ワインは他の銘柄のご用意もございます。
詳しくはスタッフまで。



Sour

サワー

- レモンサワー
- グレープフルーツサワー
- メロンサワー
- 巨峰サワー
- カルピスサワー
- すりおろし白桃サワー

各¥455 (税込 ¥500)

Cocktail

カクテル

- カシスオレンジ
- カシスウーロン
- ジントニック
- シャンディーガフ
- コークビア

各¥600 (税込 ¥660)



Other

焼酎

- 情け嶋(麦) [ロック/ソーダ割り/水割り]
- 茜霧島(芋) [ロック/ソーダ割り/水割り]

各¥546 (税込 ¥600)

日本酒

- 浦霞 特別純米酒
ミニボトル(180ml) ¥982 (税込 ¥1,080)

梅酒

- 豊潤梅酒
[ロック/ソーダ割り] ¥400 (税込 ¥440)

Whiskey

ウイスキー

- ハイボール ¥482 (税込 ¥530)
- ジンジャーハイボール ¥619 (税込 ¥680)
- コークハイボール ¥619 (税込 ¥680)
- ジョニーウォーカーレッドラベル
[ロック/ソーダ割り/水割り] ¥546 (税込 ¥600)
- I.W. ハーパーゴールドメダル
[ロック/ソーダ割り/水割り] ¥591 (税込 ¥650)

SOFT DRINK



コーヒーゼリーフロート

珈琲ゼリーとミルクコーヒーに、バニラアイスを浮かべた、食感も楽しいコーヒーフロート。

¥619
(税込 ¥680)



懐かしのクリームソーダ

レトロでかわいい人気のクリームソーダ。アイスとさくらんぼの王道スタイル。

¥591
(税込 ¥650)



Confetti Cafe

- コーヒー [Ice / Hot]
- カフェラテ [Ice / Hot]
【カフェラテは+¥50 (税込¥55)】
- 紅茶 [Ice / Hot]
- カモミールティー [Hot]



Bottle

- ラムネ
- コーラ
- ジンジャエール



Glass

- オレンジジュース
- アップルジュース
- グレープフルーツジュース
- ウーロン茶

各 ¥382 (税込 ¥420)