

EAT BETTER FEEL BETTER!

GRAND MENU

RICE PLATE / BAGUETTE SAND / CURRY / SALAD / SOUP
KIDS / COMBOPLATE / BUCKET / DESSERT / DRINK



美味しさのぜんぶをつくる。

創業以来、食材生産に深く携わってきたヤンマーが
運営・プロデュースするレストラン。
「食と自然と人をつなぐ」をコンセプトに、
食の恵みに感謝し、食べることに新たな喜びが生まれる、
そんな心躍るような食体験を提供します。



HOW TO USE!

#ヤンマーマルシェ長居のご利用方法

当店はフードコートスタイルのお店です。



ご来店ありがとうございます。
お席の確保をお願いいたします。



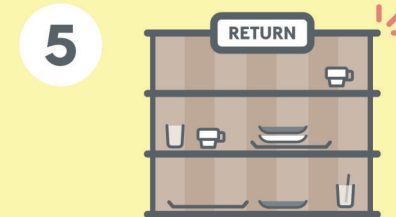
店内入口のオーダーカウンターで【ご注文 & お支払い】をお願いいたします。
現金・各種クレジットカード・電子マネー・
モバイル決済がご利用いただけます。



お料理が出来上がりましたら、レシートに
記載の呼出番号で呼びいたします。
受取カウンターまでレシートをお持ちになっ
て商品をお受け取りください。



お冷・フレーバーウォーターがセルフサービス
でご利用いただけます。
ドリンクカウンターの左端にご用意がござい
ますので、ご自由にお取りください。



お食事後の食器類は「返却棚」へご返却を
お願いいたします。

DEAR DOG OWNER !

#ドッグオーナー様へのお願い

テラス席はわんちゃんと一緒にお過ごしいただけます。
全てのお客様に快適にお過ごしいただくために、ご協力をお願いいたします。



Rule 1.

わんちゃんをご同伴のお客様は店舗裏側の階段からテラス席へお回りください。
お一人でご来店されたお客様につきましては、オーダーの等ご対応をさせていただきますので、レジスタッフへお声がけください。



Rule 2.

ご入店前に可能な限りトイレをお済ませください。また、マナーベルトやマナーパンツの着用にご協力をお願いいたします。
万一、粗相があった場合はオーナー様ご自身でお片づけをして頂き、スタッフへご一報ください。(排泄物は必ずお持ち帰りください)



Rule 3.

わんちゃんを椅子に座らせることは禁止させていただいております。必ずリードを着用の上、短く持ってオーナーさんのお足元から離れないようにコントロールをお願いいたします。



Rule 4.

テラス席でのブラッシングも禁止させていただいております。毛の飛び散りを防ぐためです。ご協力をお願いいたします。



Rule 5.

我が子同然のかわいいわんちゃんですが、衛生上そして躰け上、テーブルに足をかけたり、当店からご提供しております食器やカトラリーは使用しないようにお願いいたします。



Rule 6.

わんちゃんに起因のトラブルが発生しないように十分にご注意をお願いいたします。
万が一トラブルが発生致しました場合、お客様同士での解決をお願いいたします。
また、不慮の事故等が発生致しました場合も当店は一切の責任を負いかねます。
予めご了承ください。



RICE PLATE!

DRINK BAR 11:00-14:00
14時までドリンクバー付

#お肉はお米とっしょがいい



薄切りローストビーフと
グリルなトマト&オニオン
特製グレイヴィーなニンニク醤油ソース

Roast Beef / Tomato&Onion / Gravy Sauce

1,450

当店の人気No.1! ジューシーな薄切りローストビーフにニンニクの香りが香ばしい醤油ベースのグレイヴィーソース&辛子マヨネーズが絶妙!



柔らかローストポークと
彩り野菜の自家製サルサソース
バジリコのフレーバー

Roast Pork / Vegetables / Salsa Sauce / Basil

1,400

しっとり柔らかローストポークはちょっぴりピリリなお野菜たっぷりサルサとバジリコのフレーバーで爽やかに。



旨みローストチキンと
緑黄色野菜のカポナータ
やみつきスパイス風

Roasted Chicken / Caponata / Spice

1,400

様々な香辛料をMIXしたケイジャンスパイス&イタリアの色鮮やかなトマト煮込み「カポナータ」が旨みたっぷりローストチキンとベストマッチ!



BAGUETTE SAND!

DRINK BAR 11:00-14:00
14時までドリンクバー付

#毎日食べたくなるサンド



4



薄切りローストビーフと
グリルなトマト&オニオン
特製グレイヴィーなニンニク醤油ソース

Roast Beef / Tomato & Onion / Gravy Sauce

1,450 / Half 950

ジューシーな薄切りローストビーフとグリルなトマト&オニオン、サクッと歯切れのいいパンがナイスコンビネーション!

5



柔らかローストポークと
彩り野菜の自家製サルサソース
バジリコのフレーバー

Roast Pork / Vegetables / Salsa Sauce
/ Basil

1,400 / Half 900

トマトに赤玉葱、きゅうりにパプリカなどを使った自家製サルサは、お店で使うお野菜の端材を使っています。余すところなくお野菜を美味しくいただくのがヤンマーマルシェ流!

6



旨みローストチキンと
緑黄色野菜のカボナータ
やみつきスパイス風

Roasted Chicken / Caponata / Spice

1,400 / Half 900

しっとりチキンとズッキーニや茄子、パプリカをコクのある濃厚トマトソース「カボナータ」がたっぷりかかったサンドはボリューム満点です。

全ての価格は税込となります。All prices are tax inclusive.



CURRY!

DRINK BAR 11:00-14:00
14時までドリンクバー付

#普通のカレーは置いてません

7



国産ビーフとカラメルの
コク旨カレー-BLACK
サラダ付

Beef / Caramel / Black Curry

1,250

赤ワインで長時間煮込んだ柔らかくビーフが薫り高いホテルライクな中辛欧風カレー。

NEW 8



エスニックでスパイシーな
グリーンカレー
サラダ付

Coconut milk / Fish sauce / Chicken
/ Arrowhead / Bamboo shoots

1,250

ココナッツミルクたっぷりの本格タイ風グリーンカレーはスパイシーな香りとシャープな辛さがやみつきの美味しさです。

9



グリルな野菜でかくれた
NAGAI CURRY
-お味はスタッフまで-

Grilled Vegetables / Monthly Curry

1,250

季節のお野菜たっぷり!スパイシーな辛口インド風カレー。

※サラダはついておりません。



SALAD!

DRINK BAR 11:00-14:00
14時までドリンクバー付

#野菜ってそのままが美味しい

10



サッパリ鶏胸肉と新鮮野菜、
フルーツのごちそうサラダ!

Chicken Breast Meat / Vegetables / Fruits

1,150

みつせ鶏のしっとりサラダチキンと新鮮野菜、
オレンジ・キウイにミックスビーンズ&ゆで卵。
ビタミンもたんぱく質も一度で摂れちゃう
ごちそうサラダ!

11



カリカリポークと根菜、
きのこのごちそうサラダ!

Roast Pork / Root Vegetables
/ Trumpet Mushroom

1,150

カリカリ食感のポークとシャキシャキ食感の
根菜にきのこにりんご、プチプチ食感のキヌア
が入った、いろんな食感を楽しむごちそう
サラダ!

DRESSING!

#選べる特製ドレッシング

4つのドレッシングから
好きなドレッシングを
お選びください



トマト
ドレッシング



黒酢オニオン
ドレッシング



すりおろし野菜
ドレッシング



シリアルブラン
ドレッシング

全ての価格は税込となります。All prices are tax inclusive.



BREAD &
SALAD SET

SOUP!

#野菜を食べるごちそうスープ

12



オニオン
おこげスープ

Onion / Fried Rice Cake / Cheese

Set 1,150 / 単品 800

あめ色になるまでじっくり炒めて甘みと旨みを
最大限に引き出した玉葱と、こんがり焼いた
チーズの濃厚なコク。パンじゃなくて、おこげ
を乗せるのがヤンマーマルシェスタイル。

NEW 13



海老香る
トマトなポタージュ

Tomato / Shrimp / Mushrooms / Paprika
/ Gnocchi

Set 1,150 / 単品 800

野菜の旨みたっぷりのトマトポタージュに
ゴロゴロマッシュルームやパプリカ、ニョッキ
の入った食べるスープはほんのり海老が香る
ビスク風。

NEW 14



バジルとコロコロ野菜の
ミルクスープ

Basil / Onion / Carrot / Potato / Zucchini
/ Milk

Set 1,150 / 単品 800

オニオンや人参・じゃが芋・ズッキーニが
コロコロたくさん入ったミルク仕立てのさら
っとスープはバジルの香りが爽やかです。



KIDS! DRINK BAR 11:00-14:00 14時までドリンクバー付

#みんなの美味しいものおまかせ

15



「HANASAKA」
キッズプレート

Hamburg Steak / Spagetti / Fried chicken
/ Rice / French Fries

850

ハンバーグにミートスパゲティ、フライドチキン、ポテトにソーセージ！みんなの大好きが大集合！

16



「HANASAKA」
キッズカレー

Rice / Kids Curry / Hamburg Steak
/ Fried Chicken

750

甘口キッズカレーにハンバーグやフライドチキンが乗った満腹カレー！

NEW 17



「HANASAKA」
キッズミートスパゲティ

Spagetti / Sausage / Potato / Corn
/ Edamame

750

ミートスパゲティにソーセージやポテト、枝豆とコーンのサラダが乗った満腹スパゲティ！

全ての価格は税込となります。All prices are tax inclusive.



COMBO PLATE! DRINK BAR 11:00-14:00 14時までドリンクバー付

#お肉と野菜の絶妙コンビ

18



肉汁「じゅわっ」！赤身ステーキと
大きなグリル野菜のコンビ

Beef Steak / Grilled Vegetables

2,250

肉々しい赤身ステーキと8種類の大きなグリル野菜のコンビ！ガーリック風味のソースが食欲をそそります。

19



ハーブの香り！ポークステーキと
大きなグリル野菜のコンビ

Pork Steak / Grilled Vegetables

1,800

バジルがほのかに香る柔らかポークステーキと8種類の大きなグリル野菜のコンビ！濃厚なトマトソースがお肉と野菜の旨みを引き立てます。

20



あったか野菜のデリカと
ジャンボソーセージ

Hot Delicatessen / Sausage

1,350

自慢のグリルトマトに美味しいソーセージ、ブロッコリーのアリオリ、茄子のマリネ、フライドポテトが乗ったお酒を楽しむための一皿。



BUCKET!

#みんなの美味しいものおまかせ



21



ふわっふわ!
鮮魚の「FISH&CHIPS」

Fried Fish / French Fried

22



かりっとじゅ〜し〜!
フライドチキン&CHIPS

Fried Chicken / French Fries

NEW 23



お酒がすすむ!
アンチョビポテト

Potato / Anchovy

650

&

単品 ごはん

Rice

200

単品 大葉ごはん

Rice / Green perilla

200

全ての価格は税込となります。All prices are tax inclusive.

14:00 START

YANMAR MARCHE NAGAI DESSERT
デザートをご注文のお客様

限定 14:00-17:00
DRINK BAR SET

+250

※④は対象外

DESSERT!

#お米をいいわけに

#スフレなパンケーキ

NEW 25

24



優しい甘さ、
お米をつかったソフトクリーム

Rice Gelee / Soft Serve Ice Cream



350

ライスジュレを使用した、優しい甘さのお米の
ソフトクリーム。

※ドリンクバーセット対象外



爽やかレモンパフェ

Lemon / Rice Gelee Whipped Cream / Mint
/ Pie

1,100

自家製レモネードゼリーとレモンクリーム、
レモン&ミルクのジェラート、サクサクパイ
& クランブル。いろんな味と食感が楽しい
暑い季節にぴったりの爽やかパフェ。

NEW 26



with
自家製はちみつレモン

Honey Lemon / Rice Gelee Whipped Cream
/ Mint

800

甘酸っぱいレモンソースとお米をつかった
シャンティの優しい甘さが爽やか。自家製の
はちみつレモンを添えて。

NEW 27



with
レーズンバナナ

Banana / Raisin / Orange Juice
/ Rice Gelee Whipped Cream / Mint

800

とろりと甘い丸ごと焼きバナナとレーズン&
オレンジソースの酸味のバランスが絶妙！

28



with
甘酸っぱい4種のベリー

Strawberry / Raspberry / Cranberry / Mint
/ Blueberry / Maple Syrup / Whipped Cream

800

甘酸っぱいベリーとお米を使ったシャンティ
クリームの自然な甘みとコクが、メレンゲ
たっぷりのスフレパンケーキにマッチ。

29



with
お米をつかったティラミス

Tiramis / Rice Gelee Whipped Cream / Mint

900

お米とマルカルポーネの特製チーズクリーム
に、コーヒーの酸味と苦味を加えたオリジナル
のティラミス。ショコラソースは好みで。

with
お米をつかった
シャンティクリーム使用

生クリームにお米を加えて泡立てた当店オリジナルのホイップクリーム。
濃厚&まろやかな味わいで、パンケーキとの相性も抜群。

全ての価格は税込となります。All prices are tax inclusive.

ALCOHL BEVERAGE !

RECOMMEND

アルコール飲み放題 (17:00 ~ / 2.5H)

Free Drink

1,500

All you can drink !!!

COLOR BEER #定番ビアカクテルの進化形



1

自家製クラフトコーラの「Coke・ビア」

Craft Cola / Beer

800

2

自家製レモネードとローズマリーの「YELLOW・パナシェ」

Homemade Lemonade / Rosemary / Beer

800

3

完熟トマトの「RED・アイ」ミニトマトの果肉入り

Tiramis / Rice Gelee Whipped Cream / Mint

800

4

生ビール

Draft Beer

600

5

シャンディガフ

Shandy-gaff

600

6

ノンアルコールビール

Non-alcoholic Beer

500



COCKTAIL & WINE #NAGAIのカクテル楽しいな

7

爽快！ハイボール

High-ball

550

11

Spellbound Chardonnay 2020

(カリフォルニア・白)

Wine

750

8

もりもりミントの「GOOD！モヒート」

Mojito

800

12

JimBarry The Logdagehill

Shiraz 2019 (オーストラリア・赤)

Wine

750

9

自家製レモネードの「しゅわっ！」サワー

Lemon Shochu High

800

13

オレンジ&ベリーのサングリア

Fruits & Wine

800

10

大阪はちみつ梅酒のSODA！ソーダ！

Honey Plum Wine Soda

700

14

サングリア・レモネード

Fruits & Wine / Homemade Lemonade

700

SOFT DRINK !



#NAGAI_CraftCola

MARCHÉ Craft

マルシェ自慢のクラフトシリーズ



- | | | |
|----|---|-----|
| 15 | スパイス香る!クラフトコーラ
Craft Cola | 600 |
| 16 | 自家製のレモネード with もりもりミント
Homemade Lemonade with Mint | 600 |

SMOOTHIE

お野菜戦隊サラダスムージー



- | | | |
|----|---|-----|
| 17 | GREEN ケール・りんご・はちみつ・セロリ
Kale / Apple / Honey / Celery | 800 |
| 18 | YELLOW 黄パプリカ・オレンジ・レモン・バナナ
Yellow Bell Pepper / Orange / Lemon / Banana | 800 |



※季節によって2種類のスムージーをご用意しております。

COFFEE

料理が美味しくなる珈琲



- | | | |
|----|---|-----|
| 19 | NAGAIブレンド [HOT or ICED]
Blended Coffee | 500 |
| 20 | カフェラテ [HOT or ICED]
Cafe Latte | 600 |

OTHER

その他

- | | | |
|----|--|-----|
| 21 | ドリンクバー
Self-service Drink Area. Free Refills! | 450 |
|----|--|-----|

お車を運転される方の飲酒を固く禁じます。
Driving under the influence of alcohol is strictly prohibited.

全ての価格は税込となります。All prices are tax inclusive.



食材や製法へのこだわりや生産者の想い、おすすめの食べ方などをおとどけ

NAGAI JOURNAL

美味しさのひみつ、見つけた。

発見
DISCOVER
01



米づくりに誇りと責任を持ち
未来を見据え、工夫と努力を惜しみません
生きものにやさしい安心安全な
お米づくりを目指しています。

【生産者】 エコファームHOSOYA代表 三上 惇二さん

おいしいお米に変えるだけで、飲食店をもっと繁盛する!

名だたる品評会での受賞歴を持ち、「米職人」としても知られる三上さん。生まれも育ちも日南町で、この地でずっと米作りに携わってこられたそう。『日南町の中でも、特に細屋地区は、コシヒカリ栽培に最適な場所なんです。寒暖差や水質の良さはもちろん、土地が開けているので一日中太陽が当たって稲が良く育ちますし、風通しがいいので虫がつきにくい。本当に美味しいご飯を食べたいならば「どこで、誰が、どんな作り方で、どんな特徴を持った」お米なのか、生産者や銘柄が確かなお米を選ぶのが良いと思います。』

発見
DISCOVER
02



【想い】

10年先も20年先も
変わらず美味しいお米を届けたい。

毎日食べるお米には、美味しさはもちろん、人や自然への優しさを求めたいもの。マルシェのメニューには「ヤンマーこだわりのお米」を使用しています。「おいしくて安心・安全なお米を、もっと多くの人に食べてもらいたい!」というヤンマーマルシェの想いと、環境にやさしい循環型農業を行うエコファームHOSOYAさんのこだわりが一つになることで生まれたお米です。