

CAFE TAKASAKI JIMAN

高崎オーパ 7F
11:00-23:00(L.O.22:00)

SNSでお得 & おいしい情報
発信しています!



Yakimanjyu

焼きまんじゅう

高崎名物焼きまんじゅうをぜひ、ご賞味ください。
甘い味噌だれは、ふるさとの味。



Takasaki yakimanjyu **TAKE OUT**
高崎焼きまんじゅう

250円

Student discount yakimanju
学割焼きまんじゅう

210円

* 学生証のご提示または制服着用

※セット対象外 ※テイクアウト対象外



Spicy miso yakimanjyu **TAKE OUT**
辛みそ焼きまんじゅう 280円

焼きまんじゅうの味噌だれに豆板醤を加えたピリ辛の焼きまんじゅうです。



Cheese yakimanjyu **TAKE OUT**
チーズ焼きまんじゅう 400円

焼きまんじゅうにとろ〜りチーズソースをたっぷりかけ、さらにパルメザンチーズで仕上げました。新感覚の焼きまんじゅうです。

Fried manjyu

揚げまんじゅう

素揚げしたおまんじゅうのバリエーションをお楽しみください。懐かしさと出会えるかもしれません…。



Crispy kinako manjyu **TAKE OUT**
カリッときなこ 280円



Half
ハーフ 150円

※セット対象外



Crispy cinnamon manjyu **TAKE OUT**
カリッとシナモン 280円



Half
ハーフ 150円

※セット対象外



Crispy sesame manjyu **TAKE OUT**
カリッとごま 280円



Half
ハーフ 150円

※セット対象外



Fried manjyu
フライドまんじゅう 280円

塩とブラックペッパーでフライドポテト風に。海苔で巻いてお召し上がりください。

Set menu セット メニュー

栄養バランスも良くなり、
大変お得です。



Drink set
ドリンクセット 250円

(コーヒー Coffee/ 紅茶 Tea/ ほうじ茶
Roasted green tea のいずれか1種類)



Salad set
サラダセット 280円

選べる自家製
ドレッシング
●野菜
●胡麻



Soup set
スープセット 280円

★5種類から選べます

Sweets

スイーツ


みるく工房タンポポのジェラートを使用しています。



Yakimanjyu Paradise

焼きまんじゅうパラダイス 830円


焼きまんじゅう1本分を食べやすくカットして、ミルクジェラートと生クリーム、季節のフルーツを盛り合わせたパラダイスなスイーツです。1年を通じて旬のフルーツの変化をお楽しみください。当店オリジナルの大人気メニューです！

Gelato 

ジェラート 350円

(ミルク/ブルーベリー/ミックス)
(Milk / Blueberry / Mix)




Yakimanjyu komachi 

焼きまんじゅう小町 520円

焼きまんじゅうを一口サイズにカットしてミルクジェラートと生クリーム、大納言と醤油せんべいをトッピングしました。

東煎餅なかの
「醤油せんべい」使用



Kuromitsu kinako parfait 

黒みつきなこパフェ 630円

「カリッときなこ」に黒みつ、ミルクジェラートと生クリーム、芋けんぴをトッピングしました。




Cinnamon caramel nut parfait 

シナモンキャラメルナッツパフェ 630円

「カリッとシナモン」にキャラメルソース、ミルクジェラートと生クリーム、ミックスナッツをトッピングしました。




Chocolate banana rusk parfait 

チョコバナナラスクパフェ 520円

ガトーフェスタハラダのラスクとミルクジェラート、生クリーム、チョコソースとバナナをトッピングしました。

ガトーフェスタハラダ
「グーテ・デ・ロワ」使用



Black sesame banana milk parfait 

黒ごまバナナミルクパフェ 630円

「カリッとごま」にミルクソース、ミルクジェラートと生クリーム、バナナをトッピングしました。



選べる自家製
ドレッシング
●野菜
●胡麻

Salad and drink set

サラダ・ドリンクセット 500円

(コーヒー/紅茶/ほうじ茶)
(Coffee/Tea/Roasted green tea)



Soup and drink set

スープ・ドリンクセット 500円

(コーヒー/紅茶/ほうじ茶)
(Coffee/Tea/Roasted green tea)
★スープは5種類から選べます



選べる自家製
ドレッシング
●野菜
●胡麻

Salad and soup set

サラダ・スープセット 530円

★スープは5種類から選べます



選べる自家製
ドレッシング
●野菜
●胡麻

Salad, soup and drink set

サラダ・スープ・ドリンクセット 750円

(コーヒー/紅茶/ほうじ茶)
(Coffee/Tea/Roasted green tea)
★スープは5種類から選べます

JIMAN plate

じまんプレート



三喜卵太郎
SANKEIRANTARO

人気 No.1 メニュー!!

高崎のおいしさが一皿に詰まっています!

880円

サラダ

季節の高崎産野菜たっぷりの
じまんのサラダです!

大好評の自家製ドレッシングが
どちらか選べます。

- 野菜ドレッシング
- 胡麻ドレッシング

スチームエッグ

オリーブオイルと
塩でシンプルに。

選べる

ミニドリンク

- 飲むヨーグルト
 - 冷やし甘酒
 - 完熟梅ジュース
- 上記3種の中から
お好きなドリンクを
お選びください。

焼きまる

まんじゅうを
素焼きにしました。
パン代わりに、スープや
たれにつけて
お召し上がりください。

焼きまんじゅうのたれ

当店の焼きまんじゅうのたれです。
焼きまるにつけてお召し上がりください。

選べるスープ

- ミネストローネ
 - みそスープ
 - ベーコンとキャベツのさっぱり野菜スープ
 - 季節のスープ (2種類)
- 上記5種からお選びいただけます。
スープはすべてお店で
手作りしています。

Set menu

セット メニュー

栄養バランスも良くなり、
大変お得です。



Drink set

ドリンクセット 250円

(コーヒー Coffee/ 紅茶 Tea/ ほうじ茶
Roasted green tea のいずれか1種類)



Salad set

サラダセット 280円



Soup set

スープセット 280円

★5種類から選べます

選べる自家製
ドレッシング
●野菜
●胡麻

Limited recommended menu

限定おすすめ



Winter Risotto

冬のリゾット

各 880円

(きのことベーコン・トマトクリームチーズ)

高崎産きのこを4種以上使用した和風リゾット「きのことベーコン」と、ミネストローネをベースに牛乳とチーズで仕上げた「トマトクリームチーズ」。どちらも冬季限定のあつあつメニューです。



Tantan Pasta


担々パスタ

880円

高崎産の豚ひき肉、小松菜、長ネギをたっぷりと使用した、胡麻の風味豊かなピリ辛パスタです。

☆大盛り +200円



Amazake and corn potage 

(テイクアウト 570円)

甘酒ととうもろこしのポタージュ 540円

糀屋の「糀屋藤平の甘酒」とトウモロコシで仕上げたポタージュ。さっぱりとした甘さと、粒々の食感がおすすめです。焼きまんじゅうとの相性もばっちりです。



選べる自家製ドレッシング
●野菜
●胡麻

Salad and drink set

サラダ・ドリンクセット 500円

(コーヒー / 紅茶 / ほうじ茶)
(Coffee/Tea/Roasted green tea)



Soup and drink set

スープ・ドリンクセット 500円

(コーヒー / 紅茶 / ほうじ茶)
(Coffee/Tea/Roasted green tea)
★スープは5種類から選べます



選べる自家製ドレッシング
●野菜
●胡麻

Salad and soup set

サラダ・スープセット 530円

★スープは5種類から選べます



選べる自家製ドレッシング
●野菜
●胡麻

Salad, soup and drink set

サラダ・スープ・ドリンクセット 750円

(コーヒー / 紅茶 / ほうじ茶)
(Coffee/Tea/Roasted green tea)
★スープは5種類から選べます

JIMAN bowl じまん丼

高崎市倉渕町の「はんでえ米」を使用しています。



丸高海苔
「ちょいにが海苔」使用



Teriyaki Chicken and Rice with Maitake Mushrooms

とりの照焼と舞茸ごはん

930円

高崎産舞茸の風味を生かし上品に炊き上げたごはん、鶏もも肉の照焼と卵、アクセントに海苔をのせた秋を感じられる丼です。

☆みそスープ付き

☆ごはん大盛り +100円

Takasaki pork Sukiyaki-style

高崎豚のすき焼き風

980円

高崎産の豚バラ肉、白舞茸、長ネギをたっぷり使用し、甘じょっぱいたれですき焼き風に仕上げました。卵太郎の温泉卵を絡めてお召し上がりください。

☆みそスープ付き

☆ごはん大盛り +100円

Soup スープ単品

スープはすべてお店で手作りしています。

540円

TAKE OUT (テイクアウト 570円)



Minestrone

ミネストローネ

高崎産季節の野菜をたっぷりと使用したトマトスープです。



Miso soup

みそスープ

季節の野菜を中心に、具だくさんのコンソメベースのみそスープです。



Bacon and cabbage vegetable soup

ベーコンとキャベツのさっぱり野菜スープ

ベーコンの旨味とキャベツや玉ねぎの甘味がギュッと詰まったやさしい塩味のスープです。



Mushroom soup with Takasaki plums in hot and sour sauce style

高崎梅の酸辣湯風きのこスープ

高崎産きのこと鶏もも挽肉のピリ辛スープ。大粒の榛名の梅で酸辣湯風に。



季節の
スープ

Set menu セット メニュー

栄養バランスも良くなり、
大変お得です。



Drink set

ドリンクセット 250円

(コーヒー Coffee/ 紅茶 Tea/ ほうじ茶
Roasted green tea のいずれか 1種類)



Salad set

サラダセット 280円

選べる自家製
ドレッシング
●野菜
●胡麻



Soup set

スープセット 280円

★5種類から選べます

Takasaki fresh pasta 高崎 生パスタ



三喜卵太郎
SANKIRANTARO

ジャパスタリアの生パスタを使用しています。

丸高海苔
「ちょいなが海苔」使用



Colorful vegetable tomato pasta
彩り野菜のトマトパスタ 880円

高崎産野菜を中心に数種類の野菜の旨味と、後味にはさっぱりとしたトマトの酸味が広がります。トッピングのシャキシャキ水菜は、もっちり生パスタとよく絡み良いアクセントになっています！



Delicious cabbage and bacon salt pasta
おいしいキャベツとベーコンの塩パスタ 880円

ベーコンの旨味を引き出し、キャベツと玉ねぎを加え、味付けは塩のみのシンプルなパスタです。キャベツと、もっちり生パスタの相性が抜群の人気パスタです。



Japanese mushroom pasta
和風きのこパスタ 880円

高崎産きのこが4種類以上入った、きのこたっぷりのパスタ。ベーコンとねぎが入り、コクと旨味が引き立ちます。和風ベースのソースと絡め、仕上げにバターしょうゆを加え、卵と海苔をトッピングした風味豊かな和風パスタです。



Meat sauce pasta
ミートソースパスタ 880円

高崎産ひき肉と、人参・しいたけ・玉ねぎで仕上げたミートソースです。肉と野菜が半分ずつなので、ボリューム満点なのにとってもヘルシー。野菜が苦手なお子様にもおすすめです。

Side menu

単品メニュー



JIMAN salad
じまんサラダ 560円

新鮮な高崎産野菜を季節ごとにたっぷりトッピング。大好評の自家製ドレッシングがどちらか選べます。

- 野菜ドレッシング
- 胡麻ドレッシング



6 kinds of Jiman snacks
じまんの彩り6種盛り 700円

旬によって内容が変わりますので変化もお楽しみください。おつまみとしてもどうぞ！

★パスタ大盛り 各+200円



Salad and drink set
サラダ・ドリンクセット 500円

(コーヒー / 紅茶 / ほうじ茶)
(Coffee/Tea/Roasted green tea)



Soup and drink set
スープ・ドリンクセット 500円

(コーヒー / 紅茶 / ほうじ茶)
(Coffee/Tea/Roasted green tea)
★スープは5種類から選べます



Salad and soup set
サラダ・スープセット 530円

★スープは5種類から選べます



Salad, soup and drink set
サラダ・スープ・ドリンクセット 750円

(コーヒー / 紅茶 / ほうじ茶)
(Coffee/Tea/Roasted green tea)
★スープは5種類から選べます

選べる自家製
ドレッシング
●野菜
●胡麻

選べる自家製
ドレッシング
●野菜
●胡麻

選べる自家製
ドレッシング
●野菜
●胡麻

Drink

ドリンクメニュー



ドリンク類テイクアウトできます。※ 大盃は除く。
Drinks can be taken out. ※Excluding Osakazuki.

ソフトドリンク

大和屋特上ブレンド コーヒー Coffee (Iced/Hot)	400円
大和屋特上ブレンド カフェオレ Cafe au lait (Iced/Hot)	490円
ロンネフェルト 紅茶 Tea (Iced/Hot)	400円
水村園「新ほうじ茶」 ほうじ茶 Roasted green tea (Iced/Hot)	400円
永井農園・大利根漬「かりんご甘露梅」 完熟梅ジュース Ume juice (Iced/Hot)	490円
永井農園・大利根漬「かりんご甘露梅」 完熟梅ソーダ Ume soda	490円
糀屋 甘酒 Sweet Sake (Iced/Hot)	490円
みるく工房タンポポ 飲むヨーグルト Drinking yogurt	490円

シェイク

ヨーグルトシェイク Yogurt shake (ミルク / ブルーベリー) (Milk/Blueberry)	520円
ミルクシェイク Milk shake (バナナ / 黒ごま) (Banana/Black sesame)	520円

ソーダ・クリームソーダ

ソーダ Soda (メロン / ベリーベリー / ミントブルー) (Melon/Berry Berry/Mint blue)	390円
クリームソーダ Cream soda (メロン / ベリーベリー / ミントブルー) (Melon/Berry Berry/Mint blue)	490円



フロート

コーヒーフロート Coffee float	490円
紅茶フロート Tea float	490円
ほうじ茶フロート Roasted green tea float	490円
完熟梅フロート Ume float	570円

アルコール

生ビール (ハートランド) Draft beer	500円
シンキチビール (高崎クラフトビール) Craft beer	620円
歌川ハイボール (美峰酒類) Highball	500円
高崎梅サワー (永井農園) Ume sour	500円
高崎梅ハイ (永井農園) Ume distilled spirits	500円
ほうじ茶ハイ Roasted green tea distilled spirits	450円
紅茶ハイ Tea distilled spirits	450円
大盃 (特別純米 / 牧野酒造) Sake	670円

スムージー

スムージー Smoothie (小松菜とバナナのはちみつヨーグルトスムージー / 人参&トマトの甘酒ヨーグルトスムージー) (Komatsuna, banana, honey and yogurt Smoothie / Carrot, tomato, amazake and yogurt Smoothie)	520円
--	------

