

特定原材料の表記について

当店のメニューでは特定原材料 8 品目の表記を以下のマークで表しております。

注意事項をお読みいただいたうえで、各メニューをご確認ください。

ご不明な点がございましたらスタッフまでお問い合わせください。



えび

SHRIMP



かに

CRAB



小麦

WHEAT



そば

BUCKWHEAT



卵

EGG



乳

MILK



落花生

PEANUT



くるみ

WALNUT

注意事項

- ・ ドレッシングやソースなど、数種類の中からお客様にお選びいただくものは上記のマークでの表示を行っておりません。
メニュー本体の特定原材料の表示とは別途に、文字のみで表示しております。
- ・ 本日のスープなど、日替わりメニューに使用している特定原材料等についてはスタッフにお問い合わせください。
- ・ ドリンクメニューには対応しておりません。 スタッフまでお問い合わせください。
- ・ 当店では上記特定原材料 8 品目を含む全てのメニューを同一の調理器具で調理しております。十分な洗浄を行っておりますがアレルギー物質が微量に混入する場合がございます。
- ・ 食物アレルギーをお持ちのお客様はスタッフまでお申し付けください。

At our restaurant, we use the same cooking utensils to prepare all menu items, including those containing the eight long-term specified allergens.

While we thoroughly clean our utensils, trace amounts of allergens may still remain.

If you have a food allergy, please inform a member of our staff.

Morning モーニング 9:00 ~ 11:00



フルーツモーニングセット

Fruits Morning Set



¥600 (税込¥660)

トースト (バター、はちみつ付き)、フルーツ、ドリンク
Toast with butter & honey, Fruits, Drink



モーニングセット

Morning Set



¥750 (税込¥825)

トースト、スクランブルドエッグ、サラダ、フルーツ、ドリンク
Toast, Scrambled eggs, Salad, Fruits, Drink

Toast, Scrambled eggs, Salad, Fruits, Drink

はちみつを追加できます。+¥50
+ Honey (税込¥55)

Set Drink Menu

コーヒー (ホット or アイス)

紅茶 (ホット or アイス)

オーガニックルイボスティー (ホット or アイス)

Coffee (Hot or Iced)

Tea (Hot or Iced)

Organic Rooibos Tea (Hot or Iced)

写真はイメージです。 ※季節により野菜や果物の内容が変更になる場合がございます。 [Image photo] Vegetables, fruits change according to the season.

Parfait パフェ



いちごパフェ
Strawberry Parfait



¥1,200 (税込¥1,320)

甘酸っぱい苺とバニラアイスの絶妙なコンビネーションが楽しめるシンプル・イズ・ベストなパフェです。

11月から5月頃までの限定販売。



フルーツパフェ
Fruits Parfait



¥1,150 (税込¥1,265)

様々な種類の果物を盛り込んだフルーツパーラーらしい王道なパフェです。その時々美味しい果物を選択しているため、季節によって変わります。

Set Drink Menu

セットドリンク +¥400 (税込¥440) 下記からご希望のドリンクをお選びください。

コーヒー (ホット or アイス)

紅茶 (ホット or アイス)

オーガニックルイボスティー (ホット or アイス)

Coffee (Hot or Iced)

Tea (Hot or Iced)

Organic Rooibos Tea (Hot or Iced)

写真はイメージです。 ※季節により野菜や果物の内容が変更になる場合がございます。 [Image photo] Vegetables, fruits change according to the season.

Dessert デザート



プリンアラモード

Pudding a la mod



¥1,150 (税込¥1,265)

様々な種類のフルーツと自社製濃厚プリンをレトロな容器に盛りつけた人気のメニューです。



バナナサンデー

Banana Sundae



¥700 (税込¥770)

香り高さが魅力のいたがきオリジナルバナナ「芭蕉芳熟」を使用したオーソドックスなバナナサンデーです。

Set Drink Menu

セットドリンク +¥400 (税込¥440) 下記からご希望のドリンクをお選びください。

コーヒー (ホット or アイス)

紅茶 (ホット or アイス)

オーガニックルイボスティー (ホット or アイス)

Coffee (Hot or Iced)

Tea (Hot or Iced)

Organic Rooibos Tea (Hot or Iced)

写真はイメージです。 ※季節により野菜や果物の内容が変更になる場合がございます。 [Image photo] Vegetables, fruits change according to the season.

Fruits フルーツ



フルーツ盛り合わせ

Assorted Seasonal Fruits

大 Big size	¥1,100 (税込¥1,210)
小 Small size	¥650 (税込¥715)

旬の果物を中心に、その日の美味しい果物を丁寧にカットした盛り合わせです。

Set Drink Menu

セットドリンク +¥400 (税込¥440) 下記からご希望のドリンクをお選びください。

コーヒー (ホット or アイス)

紅茶 (ホット or アイス)

オーガニックルイボスティー (ホット or アイス)

Coffee (Hot or Iced)

Tea (Hot or Iced)

Organic Rooibos Tea (Hot or Iced)



季節のフルーツとドリンクのセット

Seasonal Fruits & Drink

¥600 (税込¥660)

ミニサイズのカットフルーツとドリンクのセットです。
ご希望のドリンクを下記からお選びください。

コーヒー (ホット or アイス)、紅茶 (ホット or アイス)、
オーガニックルイボスティー (ホット or アイス)

Coffee (Hot or Iced), Tea (Hot or Iced),
Organic Rooibos Tea (Hot or Iced)

写真はイメージです。 ※季節により野菜や果物の内容が変更になる場合がございます。 [Image photo] Vegetables, fruits change according to the season.

Cake Set ケーキセット



生クリーム
追加
+ Whipped cream
+ ¥100
(税込¥110)

ケーキセット

Cake Set

お選びいただいた
商品の価格 + セットドリンク料金
Price of each cake + Set drink price
¥400 (税込¥440)

- (1) ケーキ売りのショーケースからお好きなケーキ又はデザートをお選びください。
- (2) 下記セットドリンクメニューからお好きなお飲み物をお選びください。

Please chose your favorite cake or dessert in the showcase & drink on the set drink menu.

各ケーキ・デザートの特定原材料についてはショーケース前のスタッフにお問い合わせください。



シフォンケーキセット

Cliffon Cake Set

ドリンクセット
Drink set ¥870 (税込¥957)



- (1) お好きなシフォンケーキをお選びください。

フランボワーズ / キャラメルバナナ / オレンジ / 今月のシフォンケーキ

Please choose yor Chiffon cake.

Raspberry / Caramel banana / Orange / Flavor of the month

- (2) 下記セットドリンクメニューからお好きなお飲み物をお選びください。

Please chose your drink on the set drink menu.

Set Drink Menu

コーヒー (ホット or アイス)

紅茶 (ホット or アイス)

オーガニックルイボスティー (ホット or アイス)

Coffee (Hot or Iced)

Tea (Hot or Iced)

Organic Rooibos Tea (Hot or Iced)

写真はイメージです。 ※季節により野菜や果物の内容が変更になる場合がございます。 [Image photo] Vegetables, fruits change according to the season.

Lunch ランチ 11:00 ~ 15:00



フランス産ゲランドの塩使用

ベジランチ

Vegetables Lunch



ドリンクセット
Drink set

¥900 (税込¥990)

温野菜サラダ、生野菜サラダ、パン 1 個、スープ、ミニデザート、ドリンク

Soup, Cooked salad, Fresh salad, Bread, Small size dessert, Drink



フランス産ゲランドの塩使用

ヴィアンドランチ

Viande Lunch



ドリンクセット
Drink set

¥1,100 (税込¥1,210)

ソーセージ & ベーコンの網焼き、温野菜サラダ、生野菜サラダ、パン 2 個、ミニデザート、ドリンク

Grilled sausages and bacon, Cooked salad, Fresh salad, Bread (× 2), Small size dessert, Drink

ベジランチ・ヴィアンドランチをご注文の方は野菜に付けるソースをお選びください。

Please choose your sauce for Vegetables Lunch & Viande Lunch.



A. バーニャカウダ (ニンニク、アンチョビ、オリーブオイル)
Bagna cauda (Garlic, Anchovies & Olive oil)



B. オリジナルマヨネーズ (マヨネーズ、ニンニク、白みそ)*
Original mayonnaise including Garlic & Miso*

*Bには卵、乳が含まれます。Containing Egg & Milk.

ドリンクセットをご注文の方は右ページのセットドリンクメニューからお選びください。

またランチ・フードメニュー限定のオプションメニューもご利用いただけます。

写真はイメージです。 ※季節により野菜や果物の内容が変更になる場合がございます。 [Image photo] Vegetables, fruits change according to the season.

Food お食事



ベーコン入り自家製ケチャップ使用

彩り野菜のナポリタン

Spaghetti Napolitana with Vegetables



単品	¥850	(税込¥935)
ドリンクセット Drink set	¥1,150	(税込¥1,265)

味噌と塩麹入りケチャップ使用

プラントベースの芳醇ナポリタン

Plant-based Spaghetti Napolitana



単品	¥850	(税込¥935)
ドリンクセット Drink set	¥1,150	(税込¥1,265)

※動物性食材不使用



ベジタブルカレー

Vegetables Curry & Rice



単品	¥1,100	(税込¥1,210)
ドリンクセット Drink set	¥1,400	(税込¥1,540)

マンゴーのkokとトマトの酸味を活用した自家製ルウを十八穀米のご飯に合わせました。たっぷりの野菜と共に召し上がりいただけます。辛さは中程度。自家製ピクルス付き。

Set Drink Menu

コーヒー (ホット or アイス)
紅茶 (ホット or アイス)
オーガニックルイボスティー (ホット or アイス)

Coffee (Hot or Iced)
Tea (Hot or Iced)
Organic Rooibos Tea (Hot or Iced)

Special Option Menu ランチ・フードに追加できるオプションメニューです。


ミニデザート
Mini Dessert
+¥100
(税込¥110)

 or 
ミニサラダ or 本日のスープ
Mini Salad or Today's Soup
+¥300
(税込¥330)

 & 
ミニサラダ & 本日のスープ
Mini Salad & Today's Soup
+¥500
(税込¥550)

写真はイメージです。 ※季節により野菜や果物の内容が変更になる場合がございます。 [Image photo] Vegetables, fruits change according to the season.

A La Carte アラカルト



手作りソーセージの網焼きとたっぷりの温野菜添え

Grilled Homemade sausages with Cooked Salad



¥1,000 (税込¥1,100)



手作りベーコンの網焼きとたっぷりの温野菜添え

Grilled Homemade Bacon with Cooked Salad



¥1,000 (税込¥1,100)



自家製ピクルス
Homemade Pickles

¥350 (税込¥385)



本日のスープ
Today's Soup

※特定原材料等については
スタッフにお問い合わせください。

¥450 (税込¥495)



パン
Bread



¥250 (税込¥275)

写真はイメージです。 ※季節により野菜や果物の内容が変更になる場合がございます。 [Image photo] Vegetables, fruits change according to the season.

Salad サラダ

ニース風サラダ

Nicoise-style Salad



¥800 (税込¥880)



カリカリベーコンのせ フレッシュグリーンサラダ

Green Salad with Crispy Bacon

¥750 (税込¥825)

お好みのドレッシングをお選びください。

- A. 自家製フレンチドレッシング *
- B. レモン・塩・オリーブオイルをお好みで

Please choose one of the following.

- A. Homemade Fresh Dressing *
- B. Lemon, Salt & Olive oil

*Aには小麦が含まれます。Containing Wheat.



温野菜サラダ

Cooked Salad

¥700 (税込¥770)

お好みのソースをお選びください。

- A. バーニャカウダ (オリーブオイル、アンチョビ、ニンニク)
- B. オリジナルマヨネーズ (マヨネーズ、ニンニク、白みそ) *

Please choose one of the following.

- A. Bagna Cauda (made from Garlic, Anchovies & olive oil)
- B. Original Mayonnaise including Garlic & Miso*

*Bには卵、乳が含まれます。Containing Egg & Milk.



Sandwich サンドウィッチ

フルーツサンド

Fruits Sandwich



単品 ¥1,300 (税込¥1,430)

ハーフ
Half size ¥650 (税込¥715)



写真は単品のイメージです。

タマゴと野菜のミックスサンド

Egg & Vegetables Sandwich



単品 ¥900 (税込¥990)

ハーフ
Half size ¥450 (税込¥495)

お好みの野菜を2種お選びください。

人参 / アボカド / キュウリ / トマト

Please choose 2 kinds vegetables
from Carrot, Avocado, Cucumber, Tomato

※この商品にはからしマヨネーズが入っております。

※Containing Mayonnaise with Mustard.



写真は単品のイメージです。

ステーキサンド

Beef Steak Sandwich



単品 ¥1,780 (税込¥1,958)

ハーフ
Half size ¥890 (税込¥979)



写真は単品のイメージです。

Set Drink Menu

セットドリンク +¥400 (税込¥440)

下記からご希望のドリンクをお選びください。

コーヒー (ホット or アイス)

Coffee (Hot or Iced)

紅茶 (ホット or アイス)

Tea (Hot or Iced)

オーガニックルイボ스티ー (ホット or アイス)

Organic Rooibos Tea (Hot or Iced)

写真はイメージです。 ※季節により野菜や果物の内容が変更になる場合がございます。

Special Option Menu

ミニデザート +¥100
Mini Dessert (税込¥110)

食べやすいサイズの
ミニデザートです。



[Image photo] Vegetables, fruits change according to the season.

Drink お飲み物

コーヒー Coffee (Hot / Iced)	¥500 (税込¥550)
カフェラテ Cafe latte (Hot / Iced)	¥600 (税込¥660)
カプチーノ Cappuccino (Hot)	¥600 (税込¥660)
ウィンナーコーヒー Viennese coffee (Hot)	¥600 (税込¥660)
紅茶 Tea (Hot / Iced)	¥500 (税込¥550)
オーガニックルイボスティー Organic rooibos tea (Hot / Iced)	¥500 (税込¥550)
オーガニックハーブティー / ミント Organic herb tea / Mint (Hot)	¥500 (税込¥550)
オーガニックハーブティー / カモミール Organic herb tea / Chamomile (Hot)	¥500 (税込¥550)
ココア Cocoa (Hot / Iced)	¥600 (税込¥660)
国産レモンスカッシュ Lemon soda	¥600 (税込¥660)



国産レモンスカッシュ

FRESH FRUITS JUICE

注文をいただいてから搾る
フレッシュなジュースです。

搾りたてオレンジジュース Fresh orange juice	¥800 (税込¥880)
搾りたてグレープフルーツジュース Fresh grapefruit juice	¥800 (税込¥880)

SMOOTHIE

新鮮な果物を使用した
手作りスムージーです。

メロンミルクスムージー Melon Milk Smoothie	¥750 (税込¥825)
トロピカルミックススムージー (マンゴー / パイン / オレンジ) Tropical Mix Smoothie (Mango, Pineapple, Orange)	¥750 (税込¥825)

SEASONAL MENU

1～3月限定のホットドリンクです。

ホットきんかんジンジャー Hot Kumquat Ginger	¥550 (税込¥605)
ホットハニージンジャーティー Hot Honey Ginger tea	¥550 (税込¥605)



搾りたてオレンジジュース