

SIDE MENU



Nachos
ナチョス(サルサソース) 750円
 軽い食感のコンチップとサルサソースのシンプルな組み合わせ。お酒にピッタリです。



Gnocchi
揚げニョッキ 780円
(3種チーズ風味)
 もちもち食感のニョッキに特製チーズをかけました。



Assorted appetizers
前菜 3種盛り合わせ 880円
 生ハム・スモークサーモン・キッシュ



Ajillo
**ベーコン・マッシュルーム
 玉子のアヒージョ 1,100円**



Deep-fried pasta
フライドパスタ 500円
 揚げパスタの軽いおつまみ。



Fried fish and Chips
フィッシュ&チップス 980円
 外はカリッ!中はフワッ。熱々のうちにどうぞ。



Garlic toast
ガーリックトースト 580円
 じゅわっとガーリックバターのみみ込んだ定番の一品。



French fries
ポテトフライ 750円 / ハーフ 550円



Raw ham and salami
生ハム&サラミ 800円



Spicy chicken wings
**スパイシーチキン
 ウイング 2本 680円**

(追加) 1本 350円



Assorted sausages
ソーセージ盛り合わせ 980円

小腹が空いた時にちょうど良いボリュームです。ビールも一緒にいかがですか?

Onion rings & chips
オニオンリングフライ 800円

オニオンの甘みがお口いっぱい広がります。



Honey & cream cheese dip
ハニークリームチーズディップ 980円 (パン付き)

マスカルポーネチーズとはちみつをパンにたっぷり塗ってどうぞ。当店スタッフのイチオシです。

(はちみつは1歳未満の乳児には与えないで下さい)



追加
 薄切りバゲット
 2枚 100円

Poke and Baguette
おつまみポキ 980円

サーモン・海老・アボカドをかりかりバゲットにのせてどうぞ!

PLATE

メイン料理、サラダ、デリ3種、スープを
1枚のお皿に盛り付けました。
パンかライスをお選びいただけます。

当店のごはんは
押麦入りです。
食物繊維が豊富で
プチっとした食感が
特徴です



Beef steak plate

ビーフステーキプレート 1,980円

〈パンorライス・スープ付〉

柔らかく風味と甘味が特徴なハンギングテンダーステーキ！
特製のガーリックソースが食欲をそそります。

Braised beef cheek with red wine plate

牛ホホ肉の赤ワイン煮込みプレート

〈パンorライス・スープ付〉 **2,280円**

デミグラスソースと赤ワインでじっくり煮込んだ柔らかいお肉です。



Chicken steak plate

チキンステーキプレート 1,580円

〈パンorライス・スープ付〉

もも肉をカリッと焼き上げました。
マスタードを加えたオニオンソースが絶品！



Salmon, Shrimp and Avocado Poke Plate

**サーモン・海老とアボカドの
ポキプレート**〈パンorライス・スープ付〉 **1,880円**

ハワイの代表的なローカルフードです。
自家製のポキソースを和えました。



Hamburger steak plate with chicken meat and tofu

鶏むね肉と豆腐のハンバーグプレート

〈パンorライス・スープ付〉

1,780円

ひとつずつ丁寧に手作りしました。
しっかり食べたいけどカロリーが気になるという方におすすめです。



Chicken Over Rice Plate

チキンオーバーライスプレート

〈パンorライス・スープ付〉

1,880円

スパイスで味つけた鶏肉と野菜をごはんにトッピングしました。

A large serving of rice
ライス大盛り
+ 150円

Bread Addition
パン追加 (2ヶ)
+ 150円



Dessert Set
デザートセット
+ 380円



PASTA

デュラムセモリナ粉100%を使った
2.2mmの超太麺。
もっちりした食感が特徴の
国産麺です。



Pasta with Shrimp and Mushrooms in Genovese Sauce
海老ときのこのジェノベーゼソース 1,480円
さわやかなバジルの香りが食欲をそそります。



Pasta with Bacon, Eggplant and Fresh Cheese in Tomato Sauce
**ベーコン・茄子とフレッシュチーズの
トマトソース 1,380円**

自家製のトマトソースとベーコングリル、
低カロリーなフレッシュチーズを麺に絡めてどうぞ。



Smoked salmon and spinach freshpasta with cream sauce
**スモークサーモンとホウレン草の
クリーム 1,380円**

サーモンとクリームソースの相性ばっちり。

SANDWICH

フレンチトーストの生地で作った
サンドイッチ！
ふわふわな食感が新しい。



French toast Sandwich BLT
**フレンチスタイル
BLTサンド 1,280円**

ベーコン・レタス・トマトに
チェダーチーズと目玉焼きをはさんだ
贅沢なサンドをどうぞ。



French toast Sandwich fish and cheese
**フレンチスタイル
フィッシュチーズサンド 1,280円**

白身魚のフライとチェダーチーズ、タルタルソースをサンドしました。



French toast Sandwich with raw ham
**フレンチスタイル
生ハムサンド 1,280円**

生ハムを贅沢に使用した、さっぱり食べられるサンドです。

A large serving of pasta
**パスタ大盛り
+ 150円**

Soup and Bread Set
**スープ&パン
+ 280円**

Soup and Salad Set
**スープ&サラダ
+ 380円**

Dessert Set
**デザートセット
+ 380円**

Soup and Bread Set
**スープ&パン
+ 280円**



Soup and Salad Set
**スープ&サラダ
+ 380円**



Dessert Set
**デザートセット
+ 380円**



SALAD

VEGIE & LIFE

日常において野菜を食べる事に喜びを持つということ
そしてその食事が健康的で美味しいということ

It is important to eat the food that benefits our body.

If it were environmentally friendly, nutritionally conscious and delicious, it couldn't be better.



Salad and Deli plate 野菜のサラダ&デリ3種

950円

3種のデリが楽しめる、
シンプルなりーフサラダの身体に優しいプレートです。



Green salad グリーンサラダ 900円

野菜をシンプルにたっぷり味わえるサラダ。
カッターチーズと一緒に！

Quinoa salad キヌアサラダ 1,200円



高タンパク低カロリー、
ビタミン類を多く含んだ栄養価の高い
スーパーフードキヌアを食べてみてください。

当店のごはんは
押入ります。食
食物繊維が豊富で
プチとした食感が
特徴です



Kids plate

キッズが喜ぶメニュー盛りだくさんの
特製お子様ランチ

キッズプレート

《ドリンク付》970円

恐竜ナゲット / フライドポテト
ごはん / キッシュ
オニオンリング / 野菜

お選びください (・オレンジジュース
・アップルジュース

Bread Addition
パン追加 (2ヶ)
+ 150円



Soup and Bread Set
スープ&パン
+ 280円



Dessert Set
デザートセット
+ 380円



SWEETS

DRINK
+
400円

スイーツと一緒にどうぞ

FRUITS DRINK

オレンジクランベリー コーラ
パインマンゴ ジンジャーエール
パッションアップル トニックウォーター

COFFEE

ブレンドコーヒー HOT/ICE
アメリカン HOT

ORGANIC TEA

セイロンティー HOT/ICE
オーガニックデトックス
(ノンカフェイン) HOT/ICE



Apple tart りんごのタルト 800円

フレッシュなりんごを丸ごと使用！シャキシャキ食感をお楽しみに。



Pound cake パウンドケーキ 800円

口当たりの良い食感が特徴のチョコバナナのパウンドケーキです。



Cheese cake NYチーズケーキ 800円

濃厚チーズケーキの定番。

Vanilla Icecream バニラアイス 500円



ALCOHOL

ORIGINAL SANGRIA

サングリア

気まぐれでチョイスした果実をたっぷりと漬け込んだ自家製のサングリア。

赤ワインベース 650円

白ワインベース 650円



WINE & SPARKLING

House wine

ハウスワイン

CUMA ORGANIC [赤・白]

グラス 550円 / ボトル 3,190円

農業や化学肥料を使用しない有機農法で作られたぶどうを使用したオーガニックワインです。

Glass of sparkling wine

樽詰スパークリング グラス 550円

上品な香りとほのかな甘さが特徴の飲みやすいスパークリングワインです。

Sparkling wine bottle

スパークリングボトル 3,190円



BEER

Sapporo

[生樽] 生ビール 680円

[BOTTLE BEER] バドワイザー Budweiser

All 750円

コロナ Corona

ハイネケン Heineken

Non-alcoholic beer

ノンアルコールビール All 640円

アサヒ BEERY(ビアリー) アルコール分 0.5%

サッポロ プレミアムアルコールフリー



COCKTAIL

All 650円



CASSIS BASE

カシスオレンジ

CASSIS & ORANGE

カシスソーダ

CASSIS & SODA

CAMPARI BASE

カンパリオレンジ

CAMPARI & ORANGE

カンパリソーダ

CAMPARI & SODA

GIN BASE

ジントニック

GIN & TONIC WATER

ジンバック

GIN & GINGER

VODKA BASE

ウォッカトニック

VODKA & TONIC WATER

モスコミュール

VODKA & GINGER

WHISKY BOURBON

[ロック / ソーダ割り / 水割り / コーラ割り / ジンジャー割り]

Suntory TORYS

サントリー 角瓶 650円

Jack Daniel's

ジャックダニエル 750円

Wild Turkey

ワイルドターキー 750円



COFFEE

[HOT]

Espresso
エスプレッソ 400円 
 オセアニア風エスプレッソ。濃いブラックコーヒーの1ショット。

Weak coffee
アメリカン 550円 
 のみやすく、すっきりしたコーヒーです。

NO.1 PUSH
Cappuccino
カプチーノ 700円 
 H.Q CAFE オススメのコーヒー。ほんのり大人味。

Flat white
フラットホワイト 700円 
 スチームミルクたっぷりのクリーミーな味わい。

[HOT/ICE]

Latte
カフェラテ 680円 
 スタンダードなラテ。

Mocha
モカ 680円 
 コーヒーとチョコレートとミルクで割ります。

Blended coffee
ブレンドコーヒー 580円 
 ブラックコーヒー。豆の旨味を味わいたい方にオススメです。



TEA



Natural Drink 

フィルターや糸は土に還る素材を使用し職人が1つ1つ手で編んだティーバックに
 高品質の茶葉やハーブを使用した香り高いこだわりの紅茶です。

Ceylon tea
セイロンティー 700円

Darjeeling
ダージリン 700円
 オーガニック

Earl Grey
アールグレイ 700円
 オーガニック

Organic Detox
**オーガニック
 デトックス** 700円
 ノンカフェイン

HOME MADE CHAI
自家製チャイ 800円

13種類のハーブやスパイスを
 蜂蜜と漬け込んだ自家製チャイ。
 別添えのシナモンハニーを溶かし、お好みの甘さで。



BEVERAGES

Carbonated water
炭酸水 330円

Orange cranberry
オレンジクランベリー 580円

Pine mango
パインマンゴー 580円

passion apple
パッションアップル 580円

Coke
コーラ 470円

Ginger ale
ジンジャーエール 470円

Tonic water
トニックウォーター 470円

Lemon

Lemon squash
レモンスカッシュ 680円

lemonade
レモネード [HOT/ICE] 680円

