

SIDE MENU



Minestrone (パン付き)
ミネストローネ 580円
具たくさん野菜のミネストローネ! ヘルシーなスープです。



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 980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**
追加
薄切りバゲット
2枚100円
バゲットとご一緒にお楽しみください。
たまご入り!



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しみ込んだ定番の一品。



French fries
ポテトフライ 750円 / ハーフ 550円



ワインとの相性はばっちり!
Raw ham and salami
生ハム&サラミ 800円



Deep-fried sweet shrimp
甘えびのフリット 580円
さくっと軽い、海の香り。



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?



Fried onion rings
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に広がります。



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
プチとした食感が
特徴です



Salmon saute plate

サーモンソテープレート 1,880円
〈パン or ライス・スープ付〉

オセアニア料理定番のサーモン料理です。
少し甘いマスタードクリームソースとグリルレモンの相性は○。

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ステーキ！
特製のガーリックソースが食欲をそそります。



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** 〈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
〈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

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 pasta with cream sauce

スモークサーモンとホウレン草の
クリーム 1,480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、
シンプルなリーフサラダの身体に優しいプレートです。

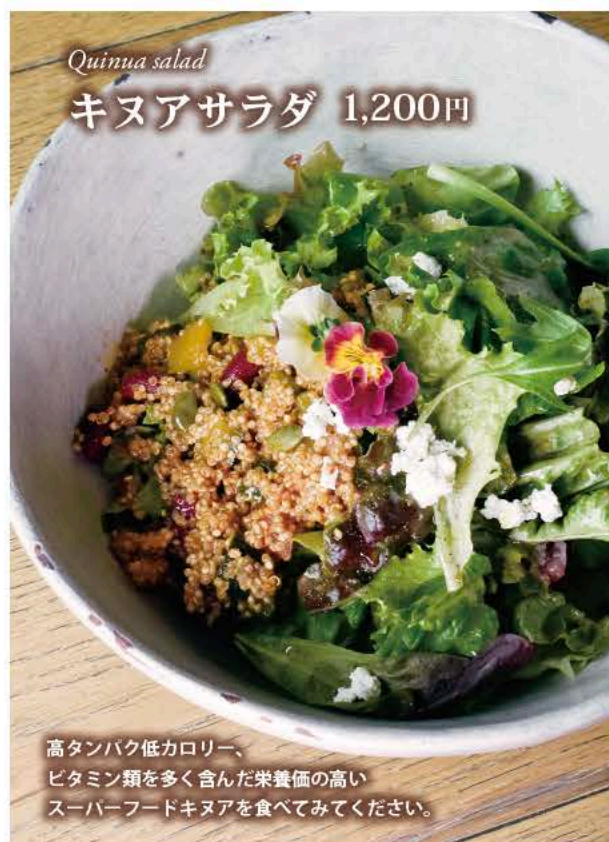


Green salad

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。
カッテージチーズと一緒に！



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
押し麦入りです。
食物繊維が豊富で
プチっとした食感が
特徴です



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)

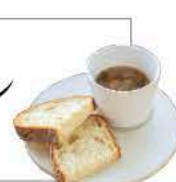
+ 150円



Soup and Bread Set

スープ&パン

+ 280円



Dessert Set

デザートセット

+ 380円



SWEETS

スイーツと一緒にどうぞ

DRINK
+
400円

FRUITS DRINK

オレンジクランベリー
パインマンゴー
パッションアップル
フルーツビネガー

コーラ
ジンジャーエール
炭酸水

COFFEE

ブレンドコーヒー HOT/ICE
アメリカン HOT
カフェラテ HOT/ICE

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 & SPARKRING

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

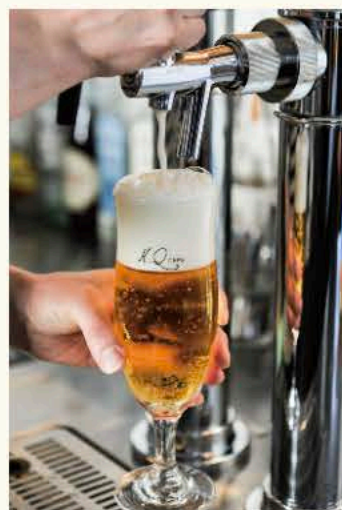
コロナ *Corona*

ハイネケン *Heineken*

Non-alcoholic beer

ノンアルコールビール *All* 640円

サッポロ プレミアムアルコールフリー



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 Kakubin

サントリー 角瓶 650円

Jack Daniel's

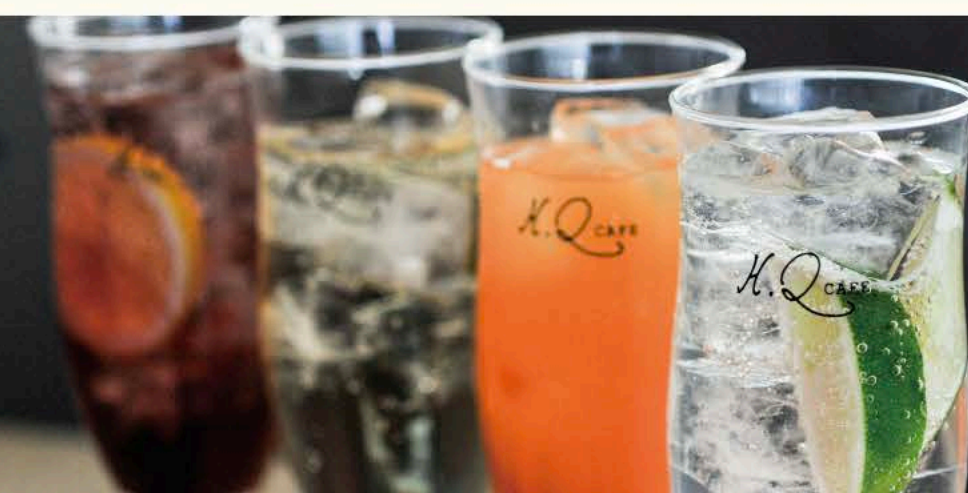
ジャックダニエル 750円

Wild Turkey

ワイルドターキー 750円

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



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。

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

Mixed berry vinegar

ミックスベリービネガー 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

