

# Food

## Galette

---

- |   |      |
|---|------|
| <b>生ハムのガレット</b>   | 1100 |
| uncured ham galette<br>北海道とイタリア産そば粉をブレンド。卵、チーズ、ヨーグルト、塩気抑えめのプロシュート |      |
| <b>サーモンのガレット</b>  | 1200 |
| salmon galette<br>北海道とイタリア産そば粉をブレンド。卵、チーズ、ヨーグルト、信州サーモンのマリネ        |      |

## Open Sandwich

---

- |   |      |
|---|------|
| <b>鶏ハムオープンサンド</b>   | 1100 |
| chicken ham open sandwich<br>鶏胸肉のハム、鶏卵の目玉焼き、エスプレッソハニーマスタード、ヘーゼルナッツ                |      |
| <b>ガリシアオープンサンド</b>  | 1200 |
| garician open sandwich<br>タコオイル煮、スーモクパプリカパウダー、イカ墨の風味、ライムの酸、パクチーのアクセント             |      |
| <b>トウモロコシとスクランブルエッグオープンサンド *</b>  | 1000 |
| corn & scrambled eggs open sandwich<br>とうもろこし、スクランブルエッグ、ゴーヤピクルス、削りたてチーズのベジタリアンサンド |      |
| <b>焼き茄子オープンサンド ♪</b>  | 1000 |
| grilled eggplant open sandwich<br>香ばしい焼き茄子ペースト、豆乳マヨ、赤キャベツ、ジャガイモクランブルのヴィーガンサンド     |      |

## Risotto

---

- |   |     |
|---|-----|
| <b>出汁リゾット</b>   | 800 |
| dashi risotto<br>新潟産リゾット米とコシヒカリ。昆布出汁と鰹節クリーム、半熟卵とチーズせんべい |     |
| <b>ベジタリアンリゾット *</b>                                     | 800 |
| vegetarian risotto<br>出汁リゾットに鰹節を除いたベジタリアン向けリゾット         |     |

## Dessert

---

- |   |     |
|---|-----|
| <b>シフォンケーキ プレーン</b>                                     | 600 |
| chiffon cake plain<br>バニラの風味、しっとりとした歯ごたえです              |     |
| <b>ジャスミン</b>  | 700 |
| jasmine<br>ジャスミンの香り、桃のリキュール、華やかな味わいです                   |     |
| <b>ラムレーズン</b>   | 700 |
| rum raisin<br>ラムレーズンとほうじ茶を加え、上品に仕上げました                  |     |
| <b>フルーツとソルベ ♪</b>                                       | 700 |
| fruits & sorbet<br>マンダリンオレンジとアッサムのシャーベット。フルーツと花とハーブのチップ |     |

### Drink Set

上記のメニューに+400円でドリンクメニューより好きなお飲み物をお付けいたします

# Drink

## Coffee

---

季節のスペシャルティコーヒー seasonal single origin coffee	600
アイスコーヒー iced coffee	600
エスプレッソ espresso	600
アメリカーノ americano	600

## Latte

---

カフェラテ (hot・ice) cafe latte	700
ダブルエスプレッソラテ (hot) double espresso latte	700
シナモンバニララテ (ice) cinnamon vanilla latte	750
抹茶ラテ (hot・ice) matcha latte	700
宇治田原のほうじ茶ラテ (hot・ice) ujitawara houjicha latte	700

## Soft Drink

---

ルビーグレープ ruby grapefruit ハイピスカスやローズヒップをブレンドしたハーブティーとグレープフルーツを合わせました	650
ボトルグリーンエルダーフラワー bottle green elder flower 天然水を使用した、マスカットやライチを思わせる繊細で爽やかな風味のサイダーです	800
ジンジャーエール ginger ale 生の生姜と香辛料を煮出してつくられた風味豊かで濃厚な味わいです	650
ふじりんごジュース fuji apple juice 100年以上続く青森の農家さんが大切に育てた完熟りんごまるごとジュースです	650
きよみオレンジしぼり kiyomi orange juice 「清美オレンジ」の果肉を贅沢に絞り、すっきりとした味わいに仕上げました	650

## Tea

---

ダーズリン organic darjeeling ダーズリン地方の伝統あるシーヨック農園で手摘みされた有機茶葉です	600
アッサムゴールド assam gold 深いコクとどっしりとした味わいの中に甘さとまろやかさがあります	600
アールグレイ (hot・ice) organic earl grey 手摘みされた茶葉にイタリア産ベルガモットオイルで香りづけしました	600
ジャスミンパール organic jasmine pearl 1000年以上前から行われている伝統的な製法で作られました	600
ラズベリーネクター organic raspberry nectar ルイボスティーをベースに甘く爽やかなラズベリーが香ります	600

## Herbal Tea

---

マダム・ユペール madam huppert シナモン香る、自由で豊かな大人の女性をイメージしたブレンドです	600
柔らかな月 lune tendre カモミールの優しい香りでリラックスへと導きます	600
ジャポニスムフロラル japonisme floral ほうじ茶の香ばしさとともにローズの香りが華やぎます	600

## Water

---

ペリエ (sparkling 330cc/720cc) perrier	600 / 1000
ナティーア (still 750cc) natia	800

# Alcohol

## Wine

---

Sparkling glass / bottle

チリ N.V. / シャルドネ、ピノ・ノワール 800 / 4600

chile N.V. / chardonnay pinot noir

シャルドネ由来のアロマと酸が魅力の辛口スパークリングです

### Rose Sparkling

キュヴェ エクストラドライ / ラボッツ 800 / 4600

italy cuvee extra dry N.V. / raboso

イチゴやラズベリーの香りにキメ細かくスムーズな泡立ちです

### White

ニュージーランド 2019 / ソーヴィニヨンブラン 700 / 4000

new zealand 2019 / sauvignon blanc

すっきりとした辛口です。ハーブ、グレープフルーツの香りがします

イタリア 2016 / シャルドネ 900 / 5200

italy 2016 / chardonnay

ふくよかなコクがあり華やかでバランスの良い一杯です

### Rose

モルドバ共和国 2018 / メルロ 700 / 4000

republic of moldova 2018 / merlot

ラズベリー、イチゴ、チェリーのフレッシュでフルーティーな味わいです

### Red

オーストリア 2017 / ツヴァイゲルト 700 / 4000

austria 2017 / zweigelt

赤色果実の優しい果実味に滑らかな舌触りです

ギリシャ 2017 / メルロ、アギオルギティコ、マンディラリア 900 / 5200

greece 2017 / merlot agiorgitiko mandilaria

柔らかなタンニンと芳醇な果実感。ベリー、スパイス、チョコレートの香りがします

## Craft Beer

---

バイエール/ピルスナー 1000

bay ale

ブラウンエール/イングリッシュI.P.A 1000

brown ale

ポーター/黒ビール 1000

porter

## Cidre

---

AOMORI シードル (甘口) 700

aomori cidre (sweet)

AOMORI シードル (スタンダード) 700

aomori cidre (standard)

表示価格に別途、消費税10%を加算させていただきます  
10% consumption tax will be added