


CAFE TIME MENU

デザートセット 990 (税込1,089)

Dessert set

お好きなデザート + コーヒーまたは紅茶

Dessert Coffee or tea



DESSERT


| | | | |
|---|-------------|-----------------------------|-------------|
| 本日のジェラート Today's gelato | 590 (税込649) | クレーマカタラーナ Crema catalana | 690 (税込759) |
| リコッタのセミフレッド Ricotta semifreddo with seasonal sauce | 690 (税込759) | ティラミス Tiramisu | 790 (税込869) |

パスタセット 1,790 (税込1,969)

Pasta set

お好きなパスタ + コーヒーまたは紅茶

Pasta Coffee or tea



PASTA

| | |
|--|-----------------|
| 春キャベツとアンチョビのペペロンチーノ (スパゲッティ) Spaghetti peperoncino with spring cabbage & anchovies | 1,490 (税込1,639) |
| 愛媛県OCファームの新玉ねぎのボロネーゼ (スパゲッティ) Spaghetti bolognese with spring onions | 1,490 (税込1,639) |
| 福岡県藤井グリーンファームのアスパラガスと スモークサーモントラウトのクリームソース (タリアテッレ) Tagliatelle cream sauce with asparagus & smoked salmon trout | 1,590 (税込1,749) |
| 京筍と自家製サルシッチャのカチョエペペ (リガトーニ) Rigatoni caccio e pepe with bamboo shoot & homemade salsiccia | 1,690 (税込1,859) |

IKEDAYAMA のブレッド盛り合わせ 490 (税込539)

Assorted bread



ドリンク

Drink

| | | | | |
|--|-------------------------------|-------------|---|-------------|
|  <p>多摩地区の酪農家さんのこだわり牛乳で作ったカフェオレ。 アイスカフェオレはミルクプリーユで抽出しています。</p> | カフェオレ Café au lait | 650 (税込715) | アールグレイ アイ스티ー Iced earl grey tea | 500 (税込550) |
| | アイスカフェオレ Iced café au lait | 650 (税込715) | カモミールとレモングラスのリラックス茶 Chamomile & lemon grass tea | 600 (税込660) |
| | コーヒー Coffee | 400 (税込440) | ナチュラル派のロイヤルダージリン Royal darjeeling tea | 600 (税込660) |
| | アイスコーヒー Iced coffee | 500 (税込550) | リンゴとトマトの菜果茶 Vegetable & fruits herb tea | 600 (税込660) |
| | エスプレッソシングル Espresso single | 300 (税込330) | 生搾り生姜エール Homemade ginger ale <with fresh squeezed ginger juice> | 700 (税込770) |
| | エスプレッソダブル Espresso double | 400 (税込440) | | |

※食材の仕入れ状況により価格や内容が変わる場合がございます。

(食物アレルギーがご心配のお客様へ) 1. 当店ではアレルギー 28 品目の使用リストをご用意しておりますので係りの者にお尋ねください。2. 当店で使用している魚介類には、えび・かに等が混在している場合があります。3. アレルギー物質に対する感受性には個人差があります。使用する原材料の製造工場や店舗内においては、同一の調理器具・洗浄機を使用しておりますので、微量でも反応してしまう可能性のあるお客様はご注意ください。