

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)	ガトーショコラ ジェラート添え Gateau chocolate with gelato	690 (税込759)

パスタセット 1,790 (税込1,969)

Pasta set

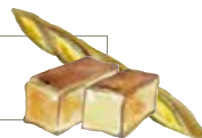
お好きなパスタ + コーヒーまたは紅茶
Pasta Coffee or tea

PASTA

茨城県宮本三兄弟の蓮根とアンチョビのペペロンチーノ〈スパゲッティ〉 Spaghettini peperoncino with lotus root & anchovy	1,490 (税込1,639)
青森県産ごぼうのボロネーゼ〈リガトーニ〉 Rigatoni bolognese sauce with Aomori burdock root	1,490 (税込1,639)
千葉県芦田農園のほうれん草と アトランティックサーモンのクリームソース〈タリアッテレ〉 Tagliatelle cream sauce with spinach & Atlantic salmon	1,590 (税込1,749)
青森県冬陽春菊と牡蠣のペペロンチーノ柚子風味〈キタッラ〉 Chitarra peperoncino with shungiku & -oysters, yuzu flavor	1,690 (税込1,859)

ブレッド盛り合わせ
Assorted bread

490 (税込539)



ドリンク

Drink

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ブルーで抽出しています。

カフェオレ Café au lait	650 (税込715)
アイスカフェオレ Iced café au lait	650 (税込715)
コーヒー Coffee	400 (税込440)
アイスコーヒー Iced coffee	500 (税込550)
エスプレッソシングル Espresso single	300 (税込330)
エスプレッソダブル Espresso double	400 (税込440)

アールグレイ アイ스티ー Iced earl grey tea	500 (税込550)
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)
ナチュラル派のロイヤルダージリン Royal darjeeling tea	600 (税込660)
リンゴとトマトの菜果茶 Vegetable & fruits herb tea	600 (税込660)
生搾り生姜エール Homemade ginger ale <with fresh squeezed ginger juice>	700 (税込770)

※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。※当店は厳しい品質管理のもとで生産された国産にんじくを使用しています。

〈食物アレルギーがご心配のお客様へ〉 1. アレルゲンに関しては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。