



SALADS *with House-made Campagne*

ROAST BEEF & BERRY SALAD (Balsamic & Blueberry)

Romaine lettuce, Mix babyleaf, House-made Roast beef, Cream Cheese, Strawberry, Mix tomatoes, Trevis & Beets

自家製ローストビーフ&ベリー 1719 (1890)

TUNA ,TOFU & SHISO SALAD (Sudachi Soy sauce)

Romaine lettuce, Mix babyleaf, House-made Tuna ,Tofu, Shiso, Cucumbers, Color tomato, Wild Rice & Red radish

ツナ 豆腐 シソ 1446 (1590)

CAESAR SALAD (Classic Caesar dressing)

Romaine lettuce, Kale, Grilled chicken, Trevis, Colorful tomatoes, Melba toast, Parsley & Parmigiano Reggiano

シーザーサラダ 1537 (1690)

GRAPEFRUITS CHICKEN SALAD (Rosemary & Grapefruits)

Romaine lettuce, Mix babyleaf, House-made Chicken Breast Ham , Fresh Cheese, Grapefruits, Color tomato, Beets, Watercress, Cucumbers & Pistachio

グレープフルーツ チキン 1537 (1690)

SPICY MEXICAN SALAD 🌶️ (Jalapeno, Lime & House-made Tabasco)

Romaine lettuce, Mix babyleaf, House-made Spareribs, Tortilla chips, Cheddar, Mix Coloful tomatoes, Red onion , Avocado, Mix beans, Lime & Hot House-made Tabasco

スパイシーメキシカン 1628 (1790)

LEMON SEAFOOD SALAD (Lemon & Dill)

Romaine lettuce, Mix babyleaf, Mix Colorful tomatoes, Shrimp, Octpus, Squid, Salmon, Flying Fish Roe, Quinoa Marinated olives & Lemon

レモンシーフードサラダ 1719 (1890)

FARAFEL SALAD ♡ (Vegan tahini sauce)

Romaine lettuce, Mix babyleaf, Mix colorful tomatoes, Farafel, Red onion, Purple cabbage, Carrot Rapee & Parsley

ファラフェル サラダ 1446 (1590)

ASIAN SHRIMP SALAD 🌶️ (Asian Sweetchili)

Romaine lettuce, Mix babyleaf, Shrimp, Avocado, Carrot rapee, Cucumbers, Celery, Color tomato, Peanuts & Coriander

アジアンシュリンプサラダ 1446 (1590)

SEASONAL SALAD

季節のサラダ ASK (tax-in)

♡ Vegetarian Menu

♡ Vegan Menu

SANDWICH *with Salad*

ROAST BEEF

House-made Roast Beef, Watercress, Red Cabbage Sprout & House-made campagne

自家製ローストビーフ サンドウィッチ 1800 (1980)

GRILLED HAM & CHEESE

House-made Pork Loin Ham , Glière & House-made campagne

自家製ロースハム&チーズ サンドウィッチ 1537 (1690)

AVOCADO TOAST ♡ (OPEN FACED SANDWICH)

Avocado, Colorful tomatoes, Beets, House-made campagne

アボカドトースト 1446 (1590)

PREMIUM GRILLED CHEESE ♡ (OPEN FACED SANDWICH)

Cheddar, Mozallera, Cream cheese, Parmigiano reggiano & House-made campagne

プレミアムグリルドチーズサンドイッチ 1173 (1290)

SOUP

KALE & PARMIGIANO REGGIANO ♡

ケールとパルミジャーノのポタージュ 719 (790)

CLAM CHOWDER

クラムチャウダー 719 (790)

ONION GRATIN SOUP

オニオングラタンスープ 764 (840)

SIDE

FRIED POTATO ♡

皮付きフライドポテト (インカのめざめ) 491 (540)

CARROT RAPEE ♡

キャロットラペ 491 (540)

HUMMS (Red kidney) ♡

フムス 628 (690)

FARAFEL ♡

ファラフェル 719 (790)

TUNA CHILLED TOFU

自家製ツナ冷奴 719 (790)

HOUSE-MADE CAMPAGNE ♡

自家製カンパニュー 155 (170)

EXTRA

EGG	エッグ	100 (110)	SOUR CREAM	サワークリーム	146 (160)	TUNA	ツナ	382 (420)
AVOCADO	アボカド	146 (160)	CHEESE	チーズ	182 (200)	SHRIMP	エビ	419 (460)
QUINOA	キヌア	146 (160)	(Cheddar / Mozzarella / Fresh Cheese)			ROAST BEEF	ローストビーフ	710 (780)
WILD RICE	ワイルドライス	146 (160)	PREMIUM CHEESE	プレミアムチーズ	237 (260)	PORK LOIN HAM	ロースハム	628 (690)
STRAWBERRY	ストロベリー	146 (160)	(Parmigiano reggiano / Cream Cheese/Glière)			TOFU	自家製豆腐	291 (320)
GRAPEFRUITS	グレープフルーツ	146 (160)	FARAFEL	ファラフェル	419 (460)			
CORIANDER	パクチー	146 (160)	CHICKEN BREAST	サラダチキン	419 (460)			
			GRILLED CHICKEN	グリルチキン	419 (460)			



SCALLOP CARPACCIO (Lemon sauce)

ホタテのカルパッチョ 鮮度抜群の北海道産ホタテを使用。トロツとした甘みいっぱいのホタテをレモンペースの爽やかなソースでさっぱりと仕上げました。

1128 (1240)

HOUSE-MADE ROAST BEEF (Sudachi soy sauce or Balsamic blueberry sauce)

自家製ローストビーフ 柔らかく上質な国産牛を使用し、じっくりと低温調理したハッピーアワーが自信を持って提供する極上のローストビーフです。
すだち醤油ソースかバルサミコブルーベリーソースのどちらかをお選びください。

1537 (1690)

HOUSE-MADE PORK LOIN HAM (House-made mustard)

自家製豚ロースハム マスタード添え 国産の高級もち豚ロースを使い、低温調理でしっとりとしゅーしゅーに仕上げたロースハム。旨味が凝縮された自家製ならではの自然な美味しさをピリツと苦味のきいた自家製のマスタードと一緒に！

1328 (1460)

HOUSE-MADE PORK SAUSAGE (Marinated red onion & House-made mustard)

自家製ソーセージ バリツとした皮から溢れ出るしゅーしゅーな肉汁。素材の美味しさを逃すことなくソーセージに詰め込みました。
腸詰めめから乾燥、火入れまで全て手を抜かずにもちろん自家製。マリネした赤玉ねぎと自家製のマスタードと一緒に。

891 (980)

GỎI CUỐN (fresh spring roll) (Peanuts sweet chili sauce)

生春巻き タイの代表的な生春巻きをハッピーアワーらしく色鮮やかに仕上げました。
様々な具材が一体となり、見た目も味も大満足。自家製のピーナツスイートチリソースでお召し上がりください！

16:00-

891 (980)

CHICKEN BREAST with SPICY SAUCE

口水鶏 (よだれ鶏) そのまま食べても十分美味しい国産とり胸のサラダチキンは低温調理でしっとりとしゅーしゅーに仕上げました。
自家製のスイートチリソースにパクチーとピーナツ、春巻きの皮を揚げたものをのせて、仕上げに自家製のうまみラー油で。

891 (980)

MARINATED SEAFOOD (Dill & White wine vinegar)

魚介のマリネ エビやタコ、イカ、サーモンといった豪華な魚介をディルをきかせたエキストラバージンオリーブオイルに漬け込み、より一層素材の旨味を引出しました。爽やかなディルとピネガーの風味とオイルのバランスが絶妙な魚介のマリネです。

1019 (1120)

TUNA CHILLED TOFU (Shiso & Sudachi soy sauce)

自家製ツナ冷奴 豆乳ににがりを入れて作った自家製の豆腐と低温調理でじっくりと火入れしていくことで旨味を逃すことなく柔らかくしゅーしゅーに仕上げた自家製のツナはすだち醤油ソースで。シソとスブラウトとごまでさっぱりとお楽しみください。

719 (790)

ASSORTED OLIVES

オリーブの盛り合わせ 形や色が違う数種類のオリーブをににくで香りをつけたオイルでマリネしました。おつまみに最適な一品です。

628 (690)

TORTILLA CHIPS with GUACAMOLE (Avocado ,onion & alapeno pepper)

トルティーヤチップス (ワカモレソース) 油で揚げたコーントルティーヤをアボカドと玉ねぎ、ハラペーニョで作った自家製のワカモレソースにつけてどうぞ。

810 (890)

Potato Chips with Whipped butter

ポテトチップス 有機栽培のじゃがいもをその場でスライスして揚げたポテトチップスは自家製のホイップバターと一緒に。

537 (590)