



Sandwich (+ Recommend)

- P.L.T** P.L.T (自家製パンチェッタ、レタス、トマト 季節と順をかけた甘みの凝縮された自家製パンチェッタDNの看板メニューです) (Avocado + ¥210) **¥1264** ¥1390
- Fresh Vegetable** フレッシュベジタブル (フレッシュアボカド、キュウリ、アルファルファ、自家製カッテージチーズなど) (Mozzarella Cheese + ¥210) **¥1173** ¥1290
- Grilled Vegetable** グリルドベジタブル (赤、黄パプリカ、ズッキーニ、ナス、オニオンをグリルし、揚げたモッツアレラと) (Pancetta + ¥410) **¥1264** ¥1390
- Tuna & Beans** ツナ&ビーンズ (ツナ、紫玉ねぎをいた豆のサラダと一緒に) (Avocado + ¥210) **¥1236** ¥1360
- Philly's Cheese Steak** フィリーズチーズステーキ (スライスしたステーキをグリルオニオンとたっぷりのチーズで) (Pickles + ¥160) **¥1809** ¥1990
- Grilled Chicken** グリルドチキン (オープンで焼き上げたチキンにモッツアレラチーズ) (Avocado + ¥210) **¥1236** ¥1360
- Shrimp Po'boy** シュリンプ ポボーイ (ニューオーリンズ州の名物料理、揚げたてのエビ、紫キャベツのコールスローとタルタルソースで) (Avocado + ¥210) **¥1264** ¥1390
- Pulled Pork with Marmalade** ブルドポーク (アメリカ南部の豚肉料理にマーマレードのアダプトを) (Egg + ¥160) **¥1418** ¥1560
- Brown Mushroom & Cheese** マッシュルーム&チーズ (4種のきのこ玉ねぎのグリルとたっぷりのチーズ) (Pancetta + ¥410) **¥1473** ¥1620
- Monthly Sandwich** マンスリーサンドイッチ (旬な具材や季節に応じたサンドイッチをマンスリーで) **¥ASK**

Salad (+ Recommend)

- Organic Garden Salad** オーガニックガーデンサラダ (産地直送の野菜を彩豊かにオイルドレッシングで) (Avocado + ¥210) **¥1127** ¥1240
- Caesar Salad with Pancetta** シーザーサラダ (ロメインレタスに自家製のシーザードレッシング、自家製パンチェッタとトマトとアトルモを) (Avocado + ¥210) **¥1173** ¥1290

WEEKDAY ONLY (平日限定)

Lunch Drink Sandwich & Salad サンドイッチ、サラダを注文の方はお得な値段でどうぞ!

- Iced Coffee / Hot Coffee / Ice Tea / hot Tea /** **+ ¥227** ¥250
 アイスコーヒー / ホットコーヒー / アイスティー / ホットティー /
- Coca-cola / Ginger Ale / Orange Juice / Grapefruit Juice**
 コカコーラ / ジンジェール / オレンジジュース / グレープフルーツジュース
- *Iced / Hot coffee is offered in the cafe americano using espresso.
 *コーヒーはエスプレッソを使用したアメリカノという方法で提供します。

- Iced Cafe Latte / Hot Cafe Latte** **+ ¥318** ¥350
 アイスラテ / ホットカフェラテ
- 100% Pure Apple Juice**
 アップルジュース (ストレート)

- Glass Wine (Red/white)** **+ ¥409** ¥450
 グラスワイン (赤 / 白)

コーヒー豆は東京を代表するコーヒーショップ ONIBUS COFFEE 焙煎によるオニバスブレンドを使用しています。スタッフが淹れるラテアートもぜひお試しください。



お客様へのお願い

本日はご利用いただき誠にありがとうございます。沢山の皆様にご利用させていただきたい為、混雑時、特に土日祝日の昼の時間は2時間制にさせていただきます。また、過度な写真撮影はお断りさせていただきます。ご理解、ご協力をよろしくお願いいたします。(※お声がけはしませんが、1時間半の時点でラストオーダーとさせていただきます。)

Extra

- + **Egg / Pickles** エッグ / ピクルス **¥145** ¥160
- + **Avocado / Cheese** アボカド / チーズ **¥191** ¥210
- + **Pancetta** 自家製パンチェッタ **¥373** ¥410

Soup

- Monthly Original Soup** 今月のスープ (旬の野菜や季節の具材を使った月替わりのスープ) **¥ASK**
- New England Clam Chowder** クラムチャウダー (具材がたっぷり入ったクリーミーな魚介スープ) **¥718** ¥790

Side

- Natural Fried Potatoes** 皮付きフライドポテト (北海道産インカのめざめ使用) **¥491** ¥540
- Onion Rings** オニオンリング (ビールを使った衣でカリッとさせた食感) **¥718** ¥790
- Coleslaw of Red Cabbage** 紫キャベツのコールスロー (ヨーグルトソースにほんのりとダミソの香り) **¥436** ¥480
- Carrot Rappe** キャロットラペ (フランスの定番料理 ビネガーとレーズンを合わせて) **¥436** ¥480
- Ratatouille** ラタトゥーユ (彩り豊かな野菜をトマトでさっぱりと煮込んだ南仏の家庭料理) **¥655** ¥720
- Hummus** フムス (ひよこ豆とねりごまをペースト状にして、パンにディップ 中東の代表的な料理) **¥655** ¥720
- Falafel** ファラフェル (ひよこ豆をパセリや香辛料で混ぜ合わせて揚げたコロッケのようなもの。ねりごまを使ったタヒニソースで) **¥809** ¥890

SWEETS MENU



- Seasonal Cheese Cake** 季節のチーズケーキ **¥ASK**
- Homemade Cream Bulule** 自家製クレームブリュレ **¥673** ¥740
- Afogarto** アフォガード **¥673** ¥740 (Vanilla Ice cream パニラアイス **¥500**)
- Homemade Fruits Pancake** 自家製フルーツパンケーキ **¥1200** ¥1320
 +Vanilla Ice cream +¥260
- French Toast with Fruits & Maple Butter** 自家製フレンチトースト **¥1355** ¥1490
 +Vanilla Ice cream +¥260

*数に限りがあります。季節の商品はマンスリーメニューをご覧ください。写真はイメージです。

LUNCH DRINK

SANDWICH & SALAD をご注文の方はお得な値段でドリンクをどうぞ！

ICED COFFEE / HOT COFFEE / ICE TEA / HOT TEA

アイスコーヒー / ホットコーヒー / アイ스티ー / ホットティー

COCA-COLA / GINGER ALE / ORANGE JUICE / GRAPEFRUIT JUICE

コココーラ / ジンジェール / オレンジジュース / グレープフルーツジュース

*ICED/ HOT COFFEE IS OFFERED IN THE CAFE AMERICANO USING ESPRESSO.

*コーヒーはエスプレッソを使用したアメリカノという方法で提供します。

+227yen (250yen)

ICED CAFE LATTE / HOT CAFE LATTE

アイ斯拉テ / ホットカフェラテ

ORGANIC APPLE JUICE

有機アップルジュース

+318yen (350yen)

BIO WINE GLASS (RED/WHITE)

ビオワイングラス (赤 / 白)

+409yen (450yen)

コーヒー豆は東京を代表するコーヒーショップ ONIBUS COFFEE 焙煎による ONIBUS オリジナルブレンドを使用しています。 スタッフが淹れるラテアートもぜひお試しください！

