

## EAT

## LIGHT SNACKS

Homemade Caesar Salad 自家製 シーザーサラダ	1200
Chef's Granola with Locally-sourced Yogurt シェフ オリジナル グラノーラ ヨーグルトとともに	850
<b>NEW</b> Butternut Squash Soup バターナッツ スクオッシュの温かいポタージュ シナモン マシュマロ	950
<b>NEW</b> Chicken Pot Pie チキン ポットパイ	1100
Molten Omelet Soufflé スフレ オムレツ	1250
Family Recipe Quiche Lorraine ファミリーレシビの キッシュ ロレーヌ	1100

## SPECIALITY

<b>NEW</b> The Magic Soufflé マジック スフレ オレンジプロッサムアリオッシュに包まれたグランマニエ香る、絶対に壊れない魔法の様な温かいチョコレートスフレ	850
<b>NEW</b> Lobster Pretzel ロブスター プレッツェル 岩塩を軽く利かせたビーナッツバタークリームと温かいプレッツェル ホイップした黒糖ハチミツバター共に	850
<b>NEW</b> Pot au Feu 寒い時期フランス料理の定番ポトフ	1200
<b>NEW</b> Hampton Lobster Roll 自家製アリオッシュにたっぷりのロブスター オールドベイフライと共に	Small 1200 / Regular 1800

AFTERNOON PICNIC  
For 2 Persons

<b>NEW</b> Central Park Basket セントラルパーク バスケット / 2名様分	4800
1. Butternut Squash Soup バターナッツ スクオッシュ ポタージュ	2. Ginger Yuzu Hot Lemonade ジンジャー柚子ホットレモネード
3. Mini Hamptons Lobster Roll ミニ ハンプトン ロブスター ロール	4. Homemade Old Bay Fries 自家製 オールド ベイ フライズ
5. Smoked Extra-Fudgy Chocolate Brownie スモーク チョコレート ブラウニー	7. Raspberry Anise Linzer ラズベリー アニス リンザー クッキー
6. Warm Apple Cider Doughnuts アップル サイダー ドーナッツ	

## TOASTS &amp; SANDWICHES

Soho with Avocado, Crème Fraîche Toast and Pickled Radish アボカド クリーム ラディッシュのピクルス	1200
Brooklyn with Sautéed Kale & Spinach, Pickled Carrots and Poached Egg ソテーしたケールとホウレン草 人参のピクルス ポーチドエッグ	1200
Pain Perdu with blackberry Rosemary Compote and Maple Mascarpone ブラックベリー ローズマリー コンポート メープル マスカルポーネ	1000
<b>NEW</b> Cubano Sandwich Roasted Pork, Ham and Pickled Cucumber ローストポーク ハム ピクルス チーズ	1200
<b>NEW</b> Grilled Cheese Sandwich グリルチーズ サンドイッチ ガーデンサラダと共に	800
<b>NEW</b> Blossoming Onion Bread オニオン チーズブレッド 温めて	650
Perfect Little Egg Sandwich パーフェクト エッグ サンドイッチ	800

## DESSERT

Paris New York パリヌ ニューヨーク チョコレートムース 塩キャラメル ビーナッツクリーム	1000
Baked "Apple Pie" Alaska バイクド アラスカ バナナ シナモン キャラメルアイスクリーム 青リンゴのシャーベット キャラメリズしたサブレ トーストしたメレンゲ	1100
Framboisier フランボワーズ ケーキ ラズベリームース ローズクリーム ビスタチオダックワーズ フレッシュラズベリー	1100
Fig and Walnut Cheese Cake イチジクとクルミのチーズケーキ クリームチーズ イチジクのコンポート クルミのフィエンティータム バルサミコグレース	1000
Crème Brûlée Chocolate Cake クレーム ブリュレ チョコレート ケーキ ダークチョコレートムース バニラクレームブリュレ タイムとヘーゼルナッツのブラリネ	1100

## COFFEE &amp; TEA

Original Blend <Hot / Ice> オリジナル ブレンド コーヒー	560
Americano <Hot / Ice> アメリカーノ	560
Café au Lait <Hot / Ice> カフェ オレ	700
Espresso エスプレッソ	560
Double Espresso ダブル エスプレッソ	650
Macchiato マキアート	700
Café Latte <Hot / Ice> カフェ ラテ	700
Cappuccino <Hot / Ice> カプチーノ	700
Café Mocha <Hot / Ice> カフェ モカ	780
- Add Extra Shot エスプレッソ ショットの追加	100
Hot Tea <LUPICIA Fresh Tea> ティー	650
English Breakfast / Darjeeling 1st flush / Rose Royal Earl Grey / Mint / Matcha Black Bean Rice Tea	
Iced Tea <Mighty Leaf Tea> アイス ティー	560
Homemade Chai Latte <Hot / Ice> 自家製 チャイ ラテ	700
Matcha Latte <Hot / Ice> 抹茶 ラテ	700
Chef's Original Hot Chocolate <Hot> シェフ特製 オリジナル ホットチョコレート	780

## OTHER DRINKS

Cocktail Milk Shake カクテル ミルク シェイク	1000
Straight Orange Juice ストレート オレンジ ジュース	600
Straight Grapefruit Juice ストレート グレープフルーツ ジュース	600
Coca Cola コカコーラ	560
Coca Cola Zero コカコーラ ゼロ	560
Ginger Ale ジンジャーエール	560
Milk <Hot / Ice> ミルク	560
Perrier <Bottle 330ml> ペリエ	650
Evian <Bottle 500ml> エビアン	650

## WINE &amp; BEER

Moët & Chandon Moët Impérial モエ エ シャンドン モエ アンペリアル	1600
White by the glass 白ワイン	1000
Semi Sweet: Le Claux Delorme Valencay Blanc Dry: Francois d'Allaines Bourgogne Blanc	
Red by the glass 赤ワイン	1100
Light Body: Domaines Baron de Rothschild Ausieres Rouge Full Body: Ch. Petit Freylon Cuvee Sarah	
Blue Moon ブルームーン (ホワイトエール ビール)	900

\*価格は全て税抜き料金となります

