

LUNCH MENU

ORDER 11:00-14:00

LUNCH MENU

PALETTE PLATE

パレットプレート
ランチ



Pallet plate

パレットプレート

2,800

- ・ヴェローバン風海老グラタン
- ・ガーデンサラダ
- ・ジャンボン・ブランとウフマヨネーズ
- ・紫キャベツと季節フルーツのサラダ
- ・スモークサーモンとクリームチーズ
- ・トリュフとマスカルポーネクリームのパトン

SET

季節のポタージュ + パン + ドリンク

PASTA

パスタ



Fettuccine with red prawns and mussels in
americaine tomato sauce

赤海老とはまぐりの

アメリカーナトマトソース フェットチーネ

2,400

SET

オードブルヴァリエ + パン + ドリンク

Hors-d'œuvre variés

〔 サラダ / スモークサーモンとアボカドのタルタル
/ パテドカンパーニュのパートフィロー焼き 〕

MAIN

メイン



Braised Beef cheek meat in Beef Stew

牛ホホ肉の煮込み

ビーフシチュー仕立て

3,200

SET

オードブルヴァリエ + パン + ドリンク

Hors-d'œuvre variés

〔 サラダ / スモークサーモンとアボカドのタルタル
/ パテドカンパーニュのパートフィロー焼き 〕

SET DRINK

セットドリンク

- | | | | |
|-----------------|------------------|------|------------|
| Coffee | Black tea | Cola | Ginger ale |
| ・コーヒー HOT / ICE | ・紅茶 HOT / ICE | ・コーラ | ・ジンジャーエール |
| Orange juice | Grapefruit juice | | |
| ・オレンジジュース | ・グレープフルーツジュース | | |

ORDER 14:00-17:00

DESSERT MENU



Homemade classic apple pie
自家製クラシックアップルパイ

1,300



Basque cheesecake
バスクチーズケーキ

1,200



Chocolate terrine
ショコラテリーヌ

1,200



Assorted ice creams
アイスクリーム盛り合わせ

900

SET DRINK セットドリンク +400

- | | | | |
|-----------------|------------------|------|------------|
| Coffee | Black tea | Cola | Ginger ale |
| ・コーヒー HOT / ICE | ・紅茶 HOT / ICE | ・コーラ | ・ジンジャーエール |
| Orange juice | Grapefruit juice | | |
| ・オレンジジュース | ・グレープフルーツジュース | | |

価格は全て税込表示です / アレルギーをお持ちの方はスタッフにご相談ください

GRAND MENU



APPETIZERS

Jambon Blanc and Uffe Mayonnaise

ジャンボン・ブランとウフマヨネーズ 1,000

Marinated salmon with yoghurt and herb dip

サーモンのマリネ ヨーグルトとハーブのディップ 1,600

Baked Pâté de Campagne Part-Fillet

パテドカンパーニュのパートフィロー焼き 1,100

Tomato, seasonal fruit and mozzarella cheese salad

トマトと季節のフルーツ・モッツァレッタチーズのサラダ 1,600

Café 1894 Fish and Chips

Café 1894 フィッシュ&チップス 1,400

Chicken White Liver Mousse with Onshu Mandarin Orange Confiture

鶏白レバーのムース 温州みかんコンフィチュール 900

French Fries

フレンチポテトフライ

Mimolettes and herbs

ミモレットとハーブ 900

Truffle

トリュフ 1,200

Marlin Tuna Confit with Nice Salad

カジキマグロのコンフィ ニースサラダ仕立て 1,300

PASTA

Sea bream and fennel oil sauce with dried mullet roe

真鯛とフェンネルのオイルソース たっぷりのカラスミがけ

1,800

Fettuccine with red shrimp and mussels in americaine tomato sauce

赤海老とはまぐりのアメリカーストマトソース フェットチーネ

1,800

Truffle Carbonara Linguine

トリュフカルボナーラ リングイネ

2,000



MAIN



Baked toro marlin tuna with
burnt butter romesco sauce

トロカジキマグロの焦がしバター焼き
ロメスコソース

2,600



Sauteed kinka pork with romesco sauce

平田牧場 金華豚のソテー
牛蒡のバルサミコ煮とジンジャーソース

2,600



Braised Beef cheek meat in Beef Stew

牛ホホ肉の煮込み
ビーフシチュー仕立て

2,950

BREAD

Olive Bread

オリーブブレッド 600

DESSERT MENU



Homemade classic apple pie

自家製クラシックアップルパイ

1,300

*Homemade
classic apple pie*

サクサクのパイ生地にしっとりしたクランブルが乗ったクラシックアップルパイ。
シナモンの効いたカフェタイム、デザートに合う逸品です。





Basque cheesecake
バスクチーズケーキ

1,200



Chocolate terrine
ショコラテリーヌ

1,200



Assorted ice creams
アイスクリーム盛り合わせ

900

DRINK MENU

歴史ある三菱一号館の優雅な雰囲気と共に、
当店ではウイスキーコンニサーが厳選した、
ウイスキーのコレクションをご用意しています。

美術鑑賞後の余韻に浸りながら、
まずは極上のハイボールと共に特別なひとときをお過ごしください。

PREMIUM HIGHBALL

Too perfect whiskey

完璧すぎるウイスキー [グレンモーレンジィ オリジナル] 1,300

世界屈指のウイスキークリエイターが手掛けた華やかで芳醇な味わいが特徴

The ultimate all-rounder

究極のオールラウンダー [ハイランドパーク 12年] 1,200

薫香、フルーティ、ソルティなどスコッチに必要な要素を詰め込んだ一本

Single malt grown by the sea

海が育んだシングルモルト [タリスカー 10年] 1,100

ソルティな香りとスパイシーなフレーバーを感じる力強い味わいが特徴

Single Malt Origin

シングルモルトの原点 [グレンリベット 12年] 1,000

政府公認第1号蒸留所のフラグシップボトル。フルーティでスムーズな味わいが特徴

Whiskey for the sharp highballer

尖ったハイボールのためのウイスキー [燻酒 アイラモルト] 1,400

日本のハイボール好きに合わせたスモーキーで力強い一杯

ORIGINAL HIGHBALL

Japanese

Citrus highball

シトラスハイボール 900

レモンの皮の香りをつけたさわやかなハイボール

Japanese

Houjicha highball

ほうじ茶ハイボール 900

香ばしいほうじ茶の風味を漬け込んだハイボール

Irish

Cafe highball

カフェハイボール 1,000

コーヒー香る複雑みのあるハイボール

Sckoch

Fig highball

フィグハイボール 1,100

シェリー系ウイスキーに無花果の風味をプラス

American

Cassis highball

カシスハイボール 1,100

カシスの香りに鮮やかな色合いが特徴

価格は全て税込表示です / アレルギーをお持ちの方はスタッフにご相談ください

TWIST COCKTAIL

Pisco martini with white grapes 白葡萄のピスコマティーニ	1,300
白葡萄 / リレブラン / ピスコ / レモン	
Green tea and orchid kheer 緑茶と蘭のキール	1,100
静岡県産緑茶 / シャルドネ / 蘭 / ニッキ	
Japanese country gin & tonic 和の国 ジン&トニック	1,100
和美人 / トニック / 酢橘 / 紫蘇	
Koji lemon sour 麴レモンサワー	900
和スピリッツ ツムギ / スーパーサワー / レモン	
Cassis penicillin カシスペニシリン	1,200
カシスウイスキー / レモネード / ジンジャーエール / ボウモア	
Coffee martini 珈琲マティーニ	1,400
コーヒー / コーヒーリキュール / グレイダース / 黒糖	

TWIST MOCKTAIL

Virgin sangria ヴァージンサンダリア	900
赤葡萄 / 烏龍茶 / 蘭 / オレンジ	
Tea negroni 紅茶のネグローニ	1,000
赤葡萄 / アールグレイ / ノンアルコールビターズ	
Poire veil ポワールヴェール	1,000
抹茶 / 洋ナシ	
Zero-penicillin smoked tea 燻製茶のゼロペニシリン	900
燻製紅茶 / レモネード / ジンジャーエール	

BEER

Beer

一番搾り 800

Alcohol-free beer

ノンアルコールビール 800

WINE

Sparkling

Itinera Blanc de Noir Spumante Brut

イティネラ ブラン・ド・ノワール スプマンテ 1,000

Red

Viva Bio Grillo

ビバ ビオ グリッロ 1,000

Errazuriz Max Reserva Chardonnay

マックス・レゼルヴァ・シャルドネ 1,200

White

Vivabio Nero d'Avola

ビバ ビオ ネーロ ダヴォーラ 1,000

Errazuriz Max Reserva Cabernet Sauvignon

マックス・レゼルヴァ・カベルネ・ソーヴィニヨン 1,200

BOTTLE OF WINE

Sparkling

Cinzano rosé edition vino spumante sweet
チンザノ / ロゼ エディション スイート
..... 6,000

Kiss spumante brut klimt
キス スプマンテ ブリュット クリムト
..... 7,000

Shampane

Nicolas feuillatte blanc de blancs hokusai
ニコラ・フィアット ブラン・ド・ブラン ホクサイ 12,000

White

Moscato giallo / vina falernia
モスカート ジャットロ / ビーニャ ファレルニア 5,000

Katsushika hokusai the great wave sauvignon blanc
葛飾北斎 神奈川沖浪裏 ソーヴィニヨンブラン 6,500

Monet "Ombrelle" Viognier / Vinpressionniste
モネ オンブレル ヴィオニエ / ヴァンプレッシュヨニスト 7,000

Shangri la gewürztraminer / blackenbrook
シャングリ・ラ ゲヴェルトトラミネール / ブラックエンブルック 7,500

Rene magritte son of man chardonnay
ルネ・マグリット 人の子 シャルドネ 8,000

Red

Romeo organic monastrell / bodegas alceño
ロメオ オーガニック モナストレル / ボデガス・アルセーニョ 5,500

Vermeer the girl with a pearl earring merlot
フェルメール 真珠の耳飾りの少女 メルロ 6,500

Van gogh starry night merlot
ゴッホ 星月夜 メルロ 7,000

Manet "Le Fifre" Cabernet Sauvignon / Vinpressionniste
マネル フィフル カベルネ ソーヴィニヨン / ヴァンプレッシュヨニスト 7,500

Grant Wood Zinfandel American Gothic
グラント・ウッド アメリカン ゴシック ジンファンデル 8,000

Escaroth Pinot Noir / Blank Canvas
エスカロス ピノ・ノワール / ブランク・キャンバス 12,000

GIN

Beefeater ginc	
1. ビーフィータ ジン	990
Tanqueray	
2. タンカレー	990
Japanese gin wabijin	
3. 和美人	1,320

RUM

Bacardí white	
1. バカルディ ホワイト	990
Myers's rum	
2. マイヤーズ ラム	990
Ron zacapa 23years old	
3. ロンサカパ 23年	1,320

VODKA

Smirnoff	
1. スミノフ	990
Japanese craft vodka HAKU	
2. サントリー 白	1,100
Grey goose	
3. グレイグース	1,320

TEQUILA & MEZCAL

Sauza silver	
1. サウザ シルバー	990
Cuervo 1800 reposado	
2. クエルボ 1800 レポサド	1,210
Montelobos pechuga	
3. モンテロボス ペチューガ	1,320

BRANDY

Hennessy vs	
1. ヘネシー VS	990
Boulard grand solage calvados	
2. ブラー グランソラージュ カルヴァドス	1,100
Paul giraud vsop	
3. ポールジロー VSOP	1,760

MIXER

Orange	Ginger ale
・ オレンジジュース	・ ジンジャーエール
Grape fruites	Tonic water
・ グレープフルーツ ジュース	・ トニックウォーター
Cocacola	Soda water
・ コーラ	・ 炭酸水

SOFT DRINK

Merlot red grape juice メルロー種赤ワインジュース	850
Sauvignon white grape juice ソービニオン種白ワインジュース	850
Mandarin マンダリン	850
Cola コーラ	650
Ginger ale ジンジャーエール	650
White tea sparkling ホワイトティースパークリング	850

COFFEE

Coffee(hot / ice) コーヒー(ホット/アイス)	650
Cafe latte(hot / ice) カフェラテ(ホット/アイス)	700
Cappuccino(hot / ice) カプチーノ(ホット/アイス)	800

TEA SELECTION

Café 1894の紅茶はティーポットでご提供しております

Assam

アッサム 800

リッチなアロマ、まろやかな甘みが特徴。リッチなコクが口中に広がります。

Darjeeling

ダーズリン 800

熟した果実のような香りと豊かなコク。口に含むと蜜のような甘さが広がります。

Ceylon blend

セイロンブレンド 800

オーセンティックな味わい。鮮やかで軽やかなブレンドティーです。

Caramel tea

キャラメルティー 800

ビターな英国風キャラメルティー。ミルクとの相性がとても良いです。

Flower garden

フラワーガーデン 800

花園をイメージし、すっきりとした味わいに甘いピーチの香りを。

Chamomile mix

カモミールミックス 800

カモミールの香りにシトラス、オレンジの優しい風味を。

Decaf earl grey

デカフェアールグレイ 800

カフェインレスのアールグレイ。ベルガモットの香りでリラックスにも。

Mauritius vanilla

モーリシャスバニラ 800

しつこくないバニラの香り。ミルクとの相性も良いです。

BAR FOOD

3 kinds of dried fruits ドライフルーツ 3種	1,200
3 kinds of chocolate チョコレート 3種	1,200
3 kinds of cheese チーズ 3種	2,600
Smoked mixed nuts 燻製ミックスナッツ	800

WHISKY LIST

別冊でご用意しております。

古き良き銘柄をメインに新世代のウイスキーを
100種リストアップさせて頂きました。
スタッフにお気軽にお声がけください。