

LUNCH TIME TIE UP MENU

11:00
|
14:30
(L.O.14:00)

三菱一号館美術館にて開催する「アール・デコとモード 京都服飾文化研究財団(KCI)コレクションを中心に」。
会期中限定で、展覧会にちなんだタイアップディナーをご用意しました。



TIE UP MAIN LUNCH

Délices de la mode
2,800yen

前菜＋メイン＋パン＋ドリンク

【前菜】エビと季節野菜のテリーヌ風

【メイン】鴨肉のロティ 赤い果実のソース

1920年代のバリでも食されていた伝統的なテリーヌやジビエ料理を現代風にアレンジしました。メニュー名のDélices de la mode(デリス ドゥ ラ モード)には、流行(モード)の美味しさを召し上がっていただきたいという意味を込めました。前菜は、エビ、カリフラワー、玉ねぎ、大根、ピーツなど食感の違いを楽しめる食材をコンソメのジュレでまとめテリーヌ風に仕上げています。メインには、ほどよいボリュームの鴨肉のロティにじゃがいものグラタンを添え、チェリーとカシスのソースでアール・デコ期の華やかさを演出しました。

LUNCH TIME TIE UP MINI DESSERT

展覧会にちなんだ、
ランチとセットで楽しめる
デザートもご用意しました

Fruit Jewel
Vanilla Bean-Scented Blancmange

フルーツジュエル
ヴァニラビーンズ香るブランマンジェ
500yen

アール・デコのデザインが全盛期の頃に制作されたフルーツサラダ・リングにインスパイアされたミニデザートです。季節のフルーツとブランマンジェをヴァニラの香りとともに楽しみください。



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

CAFE TIME TIE UP MENU

14:30
|
17:00
(L.O.16:30)

三菱一号館美術館にて開催する「アール・デコとモード 京都服飾文化研究財団(KCI)コレクションを中心に」。
会期中限定で、展覧会にちなんだタイアップディナーをご用意しました。



Red Velvet Cake and Red Berries

レッドベルベットケーキと
赤い果実

1,550 yen

展覧会でも印象的な赤いドレスをイメージしたデザートです。
フロマージュクリームを挟んだレッドベルベットケーキが主役の一品です。
カシスのシャーベットをトッピングすることで、
一色でまとめた色合いを多彩な味わいでお楽しみください。

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

DINNER TIME TIE UP MENU

17:00
|
23:00
(L.O. 22:00)

三菱一号館美術館にて開催する
「アール・デコとモード 京都服飾文化研究財団(KCI)コレクションを中心に」。
会期中限定で、展覧会にちなんだタイアップディナーをご用意しました。

FOOD

Bisque Mousse with Shrimp and Beetroot Cocktail,
Topped with French Caviar

**ビスクムースと海老、ビーツのカクテル
フレンチキャビア添え**

1,600yen

1920年代のパリのサロンを彩ったアール・デコのジュエリーに着想を得た、華やかな前菜です。濃厚なビスクのムースに、ぷりっとした海老とビーツの甘みを重ね、フレンチキャビアをあしらいました。グラスの中に閉じ込めた色彩と食感のコントラストは、まるで展覧会のショーケースを覗くよう。芳醇なウイスキーとのペアリングで、より深い味わいの世界へと誘います。



Black Wagyu Beef Steak
and Poêlé Foie Gras

黒毛和牛ステーキとフォアグラのポワレ

4,500yen

フランス料理の伝統を受け継ぐ、贅沢なメインディッシュ。黒毛和牛のステーキに、香ばしくポワレしたフォアグラを重ね、赤ワインソースで仕上げました。重厚でありながら洗練された味わいは、まるでアール・デコ期の晩餐会を思わせる一皿。芳醇な赤ワインとともに、時を超えたクラシックの美学をご堪能ください。



DESSERT

Fruit Dress —Parfait de robes

フルーツドレス —Parfait de robes

2,000yen

展覧会に登場する華やかなドレスの数々を、季節の果実とともにパフェ仕立てで表現しました。グラスの中に重ねられたフルーツのレイヤーは、まるでシルクやチュールのように軽やかで、ひと口ごとに異なる表情を見せます。クラシカルな装いをまとったデザートで、甘く優雅な余韻をお楽しみください。



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

LUNCH MENU

LUNCH TIME TIE UP MENU

11:00
|
14:30
(L.O.14:00)

三菱一号館美術館にて開催する「アール・デコとモード 京都服飾文化研究財団(KCI)コレクションを中心に」。
会期中限定で、展覧会にちなんだタイアップランチをご用意しました。



TIE UP MAIN LUNCH

Délices de la mode
2,800yen

前菜＋メイン＋パン＋ドリンク

【前菜】エビと季節野菜のテリーヌ風

【メイン】鴨肉のロティ 赤い果実のソース

1920年代のバリでも食されていた伝統的なテリーヌやジビエ料理を現代風にアレンジしました。メニュー名のDélices de la mode(デリス ドゥ ラ モード)には、流行(モード)の美味しさを召し上がっていただきたいという意味を込めました。前菜は、エビ、カリフラワー、玉ねぎ、大根、ピーツなど食感の違いを楽しめる食材をコンソメのジュレでまとめテリーヌ風に仕上げています。メインには、ほどよいボリュームの鴨肉のロティにじゃがいものグラタンを添え、チェリーとカシスのソースでアール・デコ期の華やかさを演出しました。

LUNCH TIME TIE UP MINI DESSERT

展覧会にちなんだ、
ランチとセットで楽しめる
デザートもご用意しました

Fruit Jewel
Vanilla Bean-Scented Blancmange

フルーツジュエル
ヴァニラビーンズ香るブランマンジェ
500yen

アール・デコのデザインが全盛期の頃に制作されたフルーツサラダ・リングにインスパイアされたミニデザートです。季節のフルーツとブランマンジェをヴァニラの香りとともに楽しみください。



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

11:00-14:30 (L.O.14:00)

LUNCH MENU

PALETTE PLATE

パレットプレート
ランチ



写真はイメージです

Pallet plate

パレットプレート

2,800

- ・ヴォローバン風海老グラタン
- ・季節のお野菜と果実
- ・ジャンボンブランとウフマヨネーズ
- ・パテドカンパーニュと紫キャベツ
- ・スモークサーモンと季節の果実
- ・鴨と洋ナシのバトン

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

アメリケーヌトマトソース フェットチーネ

2,600

SET

季節の野菜と果実のオードヴル
+ パン + ドリンク

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

季節の野菜と果実のオードヴル
+ パン + ドリンク

TIE UP MINI DESSERT

500yen



すべてのランチにお付けできます

左ページをご参照下さい

SET DRINK

セットドリンク

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

CAFE TIME TIE UP MENU

14:30
|
17:00
(L.O.16:30)

三菱一号館美術館にて開催する「アール・デコとモード 京都服飾文化研究財団(KCI)コレクションを中心に」。
会期中限定で、展覧会にちなんだタイアップデザートをご用意しました。



Red Velvet Cake and Red Berries

レッドベルベットケーキと
赤い果実

1,550 yen

展覧会でも印象的な赤いドレスをイメージしたデザートです。
フロマージュクリームを挟んだレッドベルベットケーキが主役の一品です。
カシスのシャーベットをトッピングすることで、
一色でまとめた色合いを多彩な味わいでお楽しみください。

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

14:30-17:00 (L.O.16:30)

CAFE MENU

DESSERT デザート



Homemade classic apple pie

自家製クラシックアップルパイ 1,400



Basque cheesecake

バスクチーズケーキ 1,300



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 1,000

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 | | |

FOOD 軽食

Pallet plate

パレットプレート SET [季節のポタージュ + パン + ドリンク] 2,800

おひとり様につき、1ドリンクをお願いしております
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

DRINK MENU

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。リッチなコクが広がります。

Darjeeling

ダージリン 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。

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。

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)

カプチーノ (ホット) 800

SOFT DRINK

Merlot red wine juice

メルロー種赤ワインジュース 850

Sauvignon white wine juice

ソービニョ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

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

DRINK MENU

BEER

Heartland ハートランド	880	Alcohol-free beer オールフリー	880
---------------------------	-----	-----------------------------------	-----

WINE

Sparkling

"Lorimer Brut / De Bortoli" ロリマー ブリュット / デ・ボルトリ	[Australia] 1,000
--	---------------------

White

Sauvignon Blanc / MG Estate ソーヴィニヨン・ブラン / MG エステート	[Chile] 1,000
Magritte Son of Man Chardonnay / Art of Wine マグリット 人の子 シャルドネ / アート・オブ・ワイン	[Australia] 1,400

Red

Pinot Noir / MG Estate ピノ・ノワール / MG エステート	[Chile] 1,000
Van Gogh Starry Night Merlot / Art of Wine ゴッホ 星月夜 メルロ / アート・オブ・ワイン	[France] 1,400

MOCKTAILS

Virgin sangria ヴァージンサングリア	1,000	Poire vert ポワールヴェール	1,200
赤葡萄 / 烏龍茶 / 蘭 / オレンジ		抹茶 / 洋ナシ	
Tea negroni 紅茶のネグローニ	1,100	Penicillin of smoked black tea 燻製紅茶のゼロペニシリン	1,000
赤葡萄 / アールグレイ / ノンアルコールビターズ		燻製紅茶 / レモネード / ジンジャーエール	



Mitsubishi Ichigokan Museum,Tokyo
2-6-2 Marunouchi,Chiyoda-ku,Tokyo100-0005,JAPAN

食物アレルギーまたはその他食材のお取り除きをご希望されるお客様へ



左記QRコードより「特定食材の除去に関するポリシー」をご確認いただきまして、弊社の安全に関するお願いにご了承いただきましたらスタッフへご希望をお申し付けください。
(Language:日本語・English・中文)

コードが読み取れないお客様はスタッフまでお声がけください。

[Policy of the removal of specified ingredient]
Customers with food allergies are keen on removing specific ingredients.Please check for our"Policy of the removal of specified ingredient" which is written on our website.
You can connect our website by scanning this QR code.

【關於去除特定食物的政策】
有食物過敏的顧客與其他希望能去除某項原料的顧客，請掃描QR Code，並參閱我司的官網上的「關於去除特定食物的政策」。

GRAND MENU



Nice hors d'oeuvre salad with
swordfish tuna confit

カジキマグロのコンフィの
ニース風オードブルサラダ

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

Tomato, seasonal fruit and
mozzarella cheese salad

トマトと季節のフルーツ
モッツアレッタチーズのサラダ

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

French fries

フレンチポテトフライ

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

Jambon blanc and uffe mayonnaise

ジャンボン・ブランとウフマヨネーズ

おひとり様につき、1ドリンク・1フードをお願いしております。

APPETIZERS

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

Jambon blanc and uffe mayonnaise

ジャンボン・ブランとウフマヨネーズ 1,000

Green Salad with Walnuts and Awaji Herbs

クルミと淡路ハーブのグリーンサラダ 1,280

Tomato, Seasonal Fruit & Mozzarella Cheese

トマトと季節のフルーツ モッツァレラチーズ 1,480

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 1,580

Swordfish Confit, Niçoise-Style Appetizer

カジキマグロのコンフィ ニース風オードブル仕立て 1,300

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 900

French fries

フレンチポテトフライ

Truffle

・トリュフ

Mimolettes and herbs

・ミモレットとハーブ

1,200

900

Café 1894 fish and chips

Café 1894 フィッシュ&チップス 1,400

Four-Cheese Tart with Fig Compote

4 種チーズのタルト 無花果のコンフィチュール添え 1,380

Hashed Lamb Parmentier

ラム肉のアッシュパルマンティエ 1,480

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ケーストマトソース 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

2,200

Truffle carbonara linguine
トリュフカルボナーラ リングイネ

Fettuccine with red shrimp and mussels in
americaine tomato sauce
赤海老とはまぐりのアメリケーストマトソース
フェットチーネ

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
burdock in balsamic and ginger 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

2,800



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

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

1,400

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。

*Homemade
classic apple pie*





Chocolate terrine
ショコラテリーヌ

1,200



Basque cheesecake
バスクチーズケーキ

1,300



Assorted ice creams
アイスクリーム盛り合わせ

1,000

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

Café 1894 が厳選したウイスキーのハイボール

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 King

王のためのウイスキー [ロイヤルブラックラ 12年] 1,400

スコッチ蒸留所で初めて英国王室御用達を賜ったウイスキー

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

Scotch

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

Scotch

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

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

麹レモンサワー 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

ヴァージンサングリア 1,000

赤葡萄 / 烏龍茶 / 蘭 / オレンジ

Tea negroni

紅茶のネグローニ 1,100

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 1,200

抹茶 / 洋ナシ

Zero-penicillin smoked tea

燻製茶のゼロペニシリン 1,000

燻製紅茶 / レモネード / ジンジャーエール

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

BEER

Heartland ハートランド	880
Alcohol-free beer ノンアルコールビール	880

WINE BY THE GLASS

Sparkling

"Lorimer Brut / De Bortoli" ロリマー ブリュット / デ・ボルトリ	[Australia] 1,000
--	---------------------

White

Sauvignon Blanc / MG Estate ソーヴィニヨン・ブラン / MG エステート	[Chile] 1,000
Magritte Son of Man Chardonnay / Art of Wine マグリット 人の子 シャルドネ / アート・オブ・ワイン	[Australia] 1,400

Red

Pinot Noir / MG Estate ピノ・ノワール / MG エステート	[Chile] 1,000
Van Gogh Starry Night Merlot / Art of Wine ゴッホ 星月夜 メルロ / アート・オブ・ワイン	[France] 1,400

BOTTLE OF WINE

Sparkling

Rose Edition Sweet / Cinzano ロゼ エディション スイート / チンザノ	[Italy] 6,000
Klimt "The Kiss" Spumante Brut / Art of Wine クリムト "接吻" スプマンテ ブリュット / アート・オブ・ワイン	[Italy] 7,000

Champagne

Inspired by HOKUSAI Blanc de Blancs / Nicolas Feuillatte インスパイアド・バイ・ホクサイ ブラン・ド・ブラン / ニコラ・フィアット	[France] 12,000
--	-------------------

BOTTLE OF WINE

Rose

Mucha La Bohem Act two Dry Pinot Rose / De Bortoli

ミュシャ ラ・ボエム アクト ツー ドライ ピノ ロゼ / デ・ボルトリ [Australia] 6,600

Orange

Picasso Paisatges Picassians / Les Vinyes del Convent

ピカソ パイサジェス・ピカシアンズ
/ レス・ビニェス・デル・コンベント [Spain] 8,000

White

Moscato Giallo / Vina Falernia

モスカート ジャッロ / ビーニャ ファレルニア [Chile] 5,000

Katsushika Hokusai "The Great Wave" Sauvignon Blanc / Art of Wine

葛飾北斎 "神奈川沖浪裏" ソーヴィニョンブラン / アート・オブ・ワイン [Chile] 6,500

Monet "Ombrelle" Viognier / Vinpressionniste

モネ "日傘をさす女" ヴィオニエ / ヴァンプレッシヨニスト [France] 7,000

Shangri-La Gewürztraminer / Blackenbrook

シャングリ・ラ ゲヴェルツトラミネール / ブラックエンブルック [New Zealand] 7,500

Magritte "Son of Man" Chardonnay / Art of Wine

マグリット "人の子" シャルドネ / アート・オブ・ワイン [Australia] 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 [Spain] 5,500

Vermeer "The Girl with a Pearl Earring" Merlot / Art of Wine

フェルメール "真珠の耳飾りの少女" メルロ / アート・オブ・ワイン [Chile] 6,500

Van Gogh "Starry Night" Merlot / Art of Wine

ゴッホ "星月夜" メルロ / アート・オブ・ワイン [France] 7,000

Manet "Le Fife" Cabernet Sauvignon / Vinpressionniste

マネ "笛を吹く少年" カベルネ ソーヴィニヨン / ヴァンプレッシヨニスト [France] 7,500

Grant Wood "American Gothic" Zinfandel / Art of Wine

グラント・ウッド "アメリカン ゴシック" ジンファンデル
/ アート・オブ・ワイン [America] 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 [New Zealand] 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
Remy martin vsop	
3.レミーマルタンVSOP	1,400

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

割り方、おすすめの飲み方などお気軽にスタッフにお尋ねください

SOFT DRINK

Merlot red grape juice メルロー種赤ワインジュース	850
Sauvignon white grape juice ソービニョ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) カプチーノ (ホット)	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

ダージリン 800

熟した果実のような香りと豊かなコク。口を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。