

LUNCH MENU

11:00-14:30 / L.O.14:00



LUNCH TIME TIE UP MENU



三菱一号館美術館にて開催する「トワイライト、新版画一小林清親から川瀬巴水まで」は、最後の浮世絵師のひとりと呼ばれる小林清親が描いた夕暮れの光と影から、川瀬巴水ら新版画へと受け継がれた、どこか懐かしく静かな日本の風景をやさしく味わえる展覧会です。会期中限定で、展覧会にちなんだタイアップメニューをご用意しました。



Twilight Lunch

黄昏ランチ

2,800yen

前菜 + メイン + パン + ドリンク

【前菜】季節野菜とオニオンのヴルーテ

前菜には、明治時代に日本へ伝わったとされる「ヴルーテ(ポタージュ)」をセレクト。カリフラワーの食感と生ハムの塩味が織りなす、新しい味わいをお楽しみいただけます。

【メイン】豚肩ロース肉のカツレツ 西洋ワサビのソースと紫キャベツのピクルス添え

ソースは洋食の定番であるタルタルソースを、西洋ワサビと紫キャベツでアレンジし、半熟卵をくずしながら自分好みの味に仕上げる楽しさも加えています。

**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

Hojicha Pudding and Fromage Blanc

**ほうじ茶プリンと
フロマージュブラン
500yen**

ほうじ茶を用いて和のニュアンスを取り入れた、固めのプリンです。アクセントにはフロマージュチーズのクリームを添えています。



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

- ・シーズンガーデンサラダ
- ・ジャンボンブランと金柑のコンポート バルサミコソース
- ・トリュフ香るポテトのミルフィユ仕立て
- ・海老とカリフラワーのマリネ
- ・スモークサーモンとビーツのピュレ
- ・冷製ミディトマトのローストとモッツアレラ、バジリコ

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
アメリカーストマトソース 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

SET DRINK セットドリンク

Coffee

・コーヒー HOT / ICE

Black tea

・紅茶 HOT / ICE

Cola

・コーラ

Ginger ale

・ジンジャーエール

Orange juice

・オレンジジュース

Grapefruit juice

・グレープフルーツジュース

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	

DRINK MENU

TEA SELECTION

Café 1894の紅茶はティー pocotでご提供しております

Assam アッサム	800	Flower garden フラワーガーデン	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	Chamomile mix カモミールミックス	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	Decaf earl grey デカフェアールグレイ	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	Mauritius vanilla モーリシャスバニラ	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。			

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	Cola コーラ	650
Sauvignon white wine juice ソービニヨン種白ワインジュース	850	Ginger ale ジンジャーエール	650
Mandarin マンダリン	850	White tea sparkling ホワイトティースパークリング	850

14:00-17:00 / L.O.16:30



CAFE TIME TIE UP MENU



三菱一号館美術館にて開催する「トワイライト、新版画一小林清親から川瀬巴水まで」は、最後の浮世絵師のひとりと呼ばれる小林清親が描いた夕暮れの光と影から、川瀬巴水ら新版画へと受け継がれた、どこか懐かしく静かな日本の風景をやさしく味わえる展覧会です。会期中限定で、展覧会にちなんだタイアップメニューをご用意しました。



New Tiramisu, Sunset Orange

シン・ティラミス、夕焼けオレンジ

1,550 yen

昼でも夜でもない黄昏時に浮かぶオレンジ色を“夕焼けオレンジ”と名付け、テーマカラーに据えたデザートです。

温州みかんのクリームとマスカルポーネ、2種のオレンジピールを合わせることで、爽やかな柑橘の香りが口いっぱいに広がります。鑑賞した作品や記憶の中の夕景を思い浮かべながらご賞味ください。

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 ・コーヒー HOT / ICE	Black tea ・紅茶 HOT / ICE	Cola ・コーラ	Ginger ale ・ジンジャーエール
Orange juice ・オレンジジュース	Grapefruit juice ・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 pocotでご提供しております

Assam アッサム	800	Flower garden フラワーガーデン	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	Chamomile mix カモミールミックス	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	Decaf earl grey デカフェアールグレイ	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	Mauritius vanilla モーリシャスバニラ	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。			

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	Cola コーラ	650
Sauvignon white wine juice ソービニヨン種白ワインジュース	850	Ginger ale ジンジャーエール	650
Mandarin マンダリン	850	White tea sparkling ホワイトティースパークリング	850

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, Tokyo 100-0005, 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
いただけ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
QRCode，並參閱我司的官網上的
「關於去除特定食物的政策」。

GRAND MENU

17:00-22:00 / L.O.23:00



DINNER TIME TIE UP MENU



三菱一号館美術館にて開催する「トワイライト、新版画一小林清親から川瀬巴水まで」は、最後の浮世絵師のひとりと呼ばれる小林清親が描いた夕暮れの光と影から、川瀬巴水ら新版画へと受け継がれた、どこか懐かしく静かな日本の風景をやさしく味わえる展覧会です。会期中限定で、展覧会にちなんだタイアップメニューをご用意しました。

FOOD

Scallop Carpaccio with Orange and Purple Accents

**帆立のカルパッチョ
オレンジとパープルをアクセントに 1,550yen**

作品に描かれた光の移ろいを、からすみの黄金色で表現しました。静けさを感じさせるナスのソースとともに、新感覚のカルパッチョをお楽しみください。



Recommend
おすすめペアリングウイスキー



Single Malt Yoichi
シングルモルト 余市

1,400yen

日本のウイスキーの父”竹鶴政孝”が理想の地として選んだ余市蒸留所で作られているスタンダードボトル。



New Saikyo-yaki with
Yellow Yuzu Vinaigrette

**新・西京焼き
黄柚子のヴァンブランソース 2,800yen**

親しみのある「西京焼き」を再解釈した一皿です。柚子の香り豊かなソースに白みそを加えています。シャキシャキとしたスプラウトとオレンジピールが味わいに奥行きをもたらします。

Recommend
おすすめペアリングウイスキー



Sakurao Togouchi Premium Whiskey
サクラオ 戸河内 プレミアムウイスキー

1,100yen

海と山の自然に恵まれた広島。
その香氣をウイスキーに詰め込んだプレミアムブレンデッド。

DESSERT

Parfait Twilight

パフェ・トワイライト 2,200yen

「新版画」をテーマに“和”的素材として人気の抹茶を中心構成しました。パフェに添えた抹茶チョコレートは、「刷り跡」や「重なり」をイメージ。緑に映えるオレンジは、本展のテーマカラー“夕焼けオレンジ”でもあります。軽やかな味わいのソースで、最後まで飽きずに楽しめます。



Recommend
おすすめペアリングウイスキー



Fujisanroku Signature Blend
富士山麓 シグニチャーブレンド

1,300yen

熟成のピークに達した原酒を主に、世界一のブレンダーの熟練したブレンディング技術で誕生したウイスキー。



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 モッツアレラチーズ 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

パテドカンパニュのパートフィロー焼き 900

French fries

Truffle

フレンチポテトフライ • トリュフ 1,200

Mimolettes and herbs

• ミモレットとハーブ 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

ラム肉のアッシェパルマンティエ 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

2,200

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カーストマトソース
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

*Homemade
classic apple pie*

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。





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号蒸留所のフラッグシップボトル。フルーティでスムースな味わいが特徴

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 / ウヰスキーエル / 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 / グレイグース / 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

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

インスピアイアド・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・ビニエス・デル・コンベント [Spain] 8,000

White

Moscato Giallo / Vina Falernia
モスカート ジャッロ / ビニャ フアルニア [Chile] 5,000

Katsushika Hokusai "The Great Wave" Sauvignon Blanc / Art of Wine
葛飾北斎 "神奈川沖浪裏" ソーヴィニヨンブラン / 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 / ヴァンプレッショニスト [France] 7,000

Shangri-La Gewürztraminer / Blackenbrook
シャングリ・ラ ゲヴェルツトラミネール / ブラッケンブルック [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 Fifre" Cabernet Sauvignon / Vinpressionniste
マネ "笛を吹く少年" カベルネ ソーヴィニヨン / ヴァンプレッショニスト [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
エスカラス 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 fruietes	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 ソービニヨ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 pocot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。リッチなコクが口の中に広がります。

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。