

数量限定

LUNCH MENU

11:00-14:30

(L.O.14:00)



Grilled Salmon & Seasonal Vegetables with Hollandaise Sauce

サーモンと季節野菜のグリル オランダーズソース

2,800

SET 季節の野菜と果実のオードヴル + パン + ドリンク

MINI DESSERT



Pistachio Pudding with Cassis Sauce

ピスタチオプリン カシスソース

500

すべてのランチにお付けできます

LUNCH MENU

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

SET 季節のポタージュ + パン + ドリンク

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オレンジ セルバチコ
- ・トリュフ香るポテトのミルフィーユ仕立て
- ・海老とカリフラワーマリネ
- ・スモークサーモンとビーツのピューレ
- ・ローストトマトとチェリーモッツアレラ

PASTA パスタ

SET 季節の野菜と果実のオードヴル + パン + ドリンク



Café 1894 napolitan

Café 1894 ナポリタン

2,800



Fettuccine in seafood genovese cream sauce

魚介のジェノベーゼクリームソース
フェットチーネ

2,800

MAIN メイン

SET 季節の野菜と果実のオードヴル + パン + ドリンク



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 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 | | |

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 ヴァージンサンダリア	1,000
赤葡萄 / 烏龍茶 / 蘭 / オレンジ	

Poire vert ポワールヴェール	1,200
抹茶 / 洋ナシ	

Tea negroni 紅茶のネグロニ	1,100
赤葡萄 / アールグレイ / ノンアルコールビターズ	

Penicillin of smoked black tea 燻製紅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	

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 900

Sauvignon white wine juice

ソービニオン種白ワインジュース 900

Mandarin

マンダリン 900

Craft cola

クラフトコーラ 700

Ginger ale fever-tree

ジンジャーエール フィーバーツリー 700

White tea sparkling

ホワイトティースパークリング 1,200

Mineral water surgiva [natural / sparkling]

ミネラルウォーター スルジーヴァ 900

[ナチュラル / スパークリング] 500ml

GRAND MENU



Green salad with walnuts
And awaji herbs
クルミと淡路ハーブの
グリーンサラダ

Smoked cheese & onion quiche
With ricotta cheese
燻製チーズとオニオンのキッシュ
リコッタチーズ添え

Tuna mi-cuit,
Niçoise-style appetizer
マグロのミキュイ
ニース風オードブル仕立て

Marinated salmon with dill,
Citrus & plum wine jelly
サーモンのディルマリネ
柑橘と梅酒ジュレ

Caprese with tomato,
Basil & fresh mozzarella
トマトとバジル、
生モッツアレラのカプレーゼ

Oven-baked salsiccia
& White beans
サルシッチャと
白いんげん豆のオーブン焼き

Jambon blanc & pickles
ジャンボン・ブランとピクルス

Chickpea hummus & crackers
ひよこ豆のフムスとクラッカー

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。

COLD DISH

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 1,100

Jambon blanc & pickles

ジャンボン・ブランとピクルス 1,000

Chickpea hummus & crackers

ひよこ豆のフムスとクラッカー 1,000

Marinated salmon with dill,
Citrus & plum wine jelly

サーモンのディルマリネ
柑橘と梅酒ジュレ 1,650

Caprese with tomato,
Basil & fresh mozzarella

トマトとバジル、
生モッツアレラのカプレーゼ 1,450

SALAD

Tuna mi-cuit, niçoise-style appetizer

マグロのミキュイ ニース風オードブル仕立て 1,550

Green salad with walnuts and awaji herbs

クルミと淡路ハーブのグリーンサラダ 1,300

Salad with cheddar cheese, apple & endive

チェダーチーズと林檎、アンティープのサラダ 1,450

HOT DISH

Seasonal potage

季節のポタージュ 800

Fish & chips

フィッシュ&チップス 1,300

French fries

With mimolettes and herbs

フレンチポテトフライ
ミモレットとハーブ 900

Smoked cheese & onion quiche
With ricotta cheese

燻製チーズとオニオンのキッシュ
リコッタチーズ添え 1P/1,100

Oven-baked salsiccia
& White beans

サルシッチャと
白いんげん豆のオーブン焼き 1,350

PASTA

Café 1894 napolitan

Café 1894 ナポリタン 1,900

Sea bream and fennel oil sauce

真鯛とフェンネルのオイルソース 1,800

Bacon & porcini carbonara

ベーコンとポルチャーニのカルボナーラ 2,200

Garden-style risotto with grilled chicken & awaji herbs

グリルチキンと淡路ハーブの菜園風リゾット 2,400

Americane risotto with red shrimp & clams

赤海老とハマグリのアメリケーヌリゾット 2,400



MAIN



Porchetta with roasted potatoes
& Gravy sauce
豚のポルケッタ ローストポテト
グレイビーソース

3,000



Grilled salmon & seasonal vegetables
With hollandaise sauce
サーモンと季節野菜のグリル
オランダーズソース

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

3,400

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

*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。





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

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 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	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	

