

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「カフェ」に集う芸術家—印象派からゴッホ、ロートレック、ピカソまで」。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。



Paris Café Lunch
パリのカフェランチ
2,800yen

19世紀パリのカフェで芸術家たちが食べていたお料理をイメージしたランチメニューです。

前菜 + メイン + パン + ドリンク

【前菜】パリのカフェサラダ

前菜は香草の爽やかなサラダに、燻製した鴨肉とぶどう、パルミジャーノ・レッジャーノチーズとくるみをアクセントとして合わせました。赤ワインビネガードレッシングで仕上げた一皿。

【メイン】鶏もも肉のフリカッセ ガレット仕立て

メインは鶏もも肉をポルチーニクリームで煮込み、トルティーヤ生地で包んだガレット仕立てのお料理です。香味野菜やスパイスの風味を活かし、食べ応えがありつつも最後まで飽きることなくご堪能いただける仕上がりとなっています。

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

Cacao & Amaretti Bonet
**カカオと
アマレッティのボネ**
500yen

バニラビーンズの芳醇な香りをまとい、
ほろほろとほどける焼き菓子・アマレッテの
異なる食感が味わいを引き立てます。



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 TIE UP MENU



三菱一号館美術館にて開催する「カフェ」に集う芸術家
—印象派からゴッホ、ロートレック、ピカソまで。
会期中限定で、展覧会にちなんだタイアップドリンクをご用意しました。

NON-ALCOHOLIC 11:00-23:00(L.O22:00)

Muse's Favorite

ミューズのお気に入り 1,000yen

展覧会メインビジュアル《マドレーヌ》のテーブルの上に置かれた飲み物をイメージした、ノンアルコールのエスプレッソトニックです。オレンジを添えた爽やかな後味が特徴で、お食事にもよく合います。



ラモン・カザス《マドレーヌ》
1892年 油彩・カンヴァス
ムンサラット美術館
Museu de Montserrat.
Donated by J. Sala Ardiz.

ALCOHOLIC 17:00-23:00(L.O22:00)

La Goulue Highball

ラ・グーリュのハイボール 1,200yen



アンリ・ド・トゥールーズ
=ロートレック
《ムーラン・ルージュ、
ラ・グーリュ》
1891年 リトグラフ
三菱一号館美術館

ロートレック作《ムーラン・ルージュ、ラ・グーリュ》に登場する踊り子ラ・グーリュにちなんだカカオハイボール。

“ラ・グーリュ”とは「大飯食らい／大食漢（特に大酒飲み）」を意味するあだ名で、彼女は踊りながら観客のテーブルにあるお酒を勝手に飲み食いする豪快さで知られていたそうです。

多くの芸術家に愛されたアブサンの香りが漂う、19世紀末の雰囲気をもったドリンクです。

価格は全て税込表示です

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

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 セルパチコ
- ・海老と夏野菜 ハリッサソース
- ・ズッキーニとスモークサーモンのマリネ
- ・トマトマリネとチェリーモツアレラ
- ・ポテトサラダとオイルサーディン

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

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 |

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



CAFE TIME TIE UP MENU



三菱一号館美術館にて開催する「“カフェ”に集う芸術家—印象派からゴッホ、ロートレック、ピカソまで」。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。



Classic Paris-Brest
with Pistachio & Cherry

**パリブレストクラシック
ピスターシュとチェリー**

1,550yen

19世紀パリの自転車レースをきっかけに生まれたともいわれる“パリブレスト”。濃厚なピスタチオのクリームにグリオットチェリーの酸味、冷たいバニラアイスが絶妙なバランスを生む、夏にもぴったりのデザートです。

パリブレストとは

シュー生地とカスタードクリームを組み合わせた、フランス生まれのデザート

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。

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

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



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「關於去除特定食物的政策」。

GRAND MENU

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



DINNER TIME TIE UP MENU



三菱一号館美術館にて開催する「“カフェ”に集う芸術家—印象派からゴッホ、ロートレック、ピカソまで」。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。

Recommend

おすすめ
ペアリングウイスキー



Bastille 1789
バスティーユ 1789

1,200yen

ブランデーの聖地コニャック地方の伝統を受け継ぐ、革新的なフレンチウイスキー。華やかな香りと共にフランスの風をお楽しみください。

FOOD

19世紀パリの“カフェ”文化はバルセロナに渡り、ピカソにも影響を与えたことから、スペイン料理の要素を取り入れたディナーメニューです。

Quattro Tapas

クアトラ・タパス

2,000yen

展覧会にも登場するバルセロナのカフェ「クアトラ・ガッツ（四匹の猫）」にちなんだ4種の前菜。まさにスペインの風を感じるラインナップです。



Montmartre Windmill Paella

モンマルトルの風車パエリア 3,000yen

19世紀末パリのモンマルトルにいくつも立っていた風車をイメージした盛り付けで、魚介の旨味が詰まった一品。別添えのイカスミソースで味の変化もお楽しみいただけます。

DESSERT

Moulin Rouge! Spectacle

ムーラン・ルージュ! スペクタクル

2,200yen

19世紀末のパリで一世を風靡したキャバレー「ムーラン・ルージュ」の煌びやかな光や、フレンチ・カンカンの華麗なショーをイメージした、アートな夜パフェです。濃厚なチョコレートに、カシスのジェラートやぶどう、白ワインのジュレの酸味が重なり合い、味わいに奥行きをもたらします。





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	

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VENT [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 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

エスカロス ピノ・ノワール / ブランク・キャンバス [New Zealand] 12,000
Escaroth pinot noir / blank canvas

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

S O F T D R I N K

Merlot red grape juice メルロー種赤ワインジュース	900
Sauvignon white grape juice ソービニョ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	

C O F F E E

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。

SMALL PLATES

2 kinds of cheese

チーズ 2種 1,600

Chocolate & dried fruits

チョコレート&ドライフルーツ 1,200

Smoked mixed nuts

燻製ミックスナッツ 800

Truffle cheese croquettes

トリュフ香るチーズクロケッタ 1,200

Seared duck with fruit confiture

鴨のたたきとフルーツのコンフィチュール 1,200

WHISKY LIST

別冊を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。