



Sandwich with small salad (+ Recommend)

+Deli Plate Set +¥470 サンドイッチとサラダのセットに加えて、お好きなデリを下記より2種追加できます。

Carrot Rappe	キャロットラペ	Caprese	カプレーゼ	Hummus	フムス	Ratatouille	ラタトゥーユ
--------------	---------	---------	-------	--------	-----	-------------	--------

P.L.T P.L.T (自家製パンチェッタ、レタス、トマト 手間と暇をかけた甘みの凝縮された自家製パンチェッタDNの看板メニューです) (Avocado +¥270) ¥1345 ¥1480

Fresh Vegetable フレッシュベジタブル (アボカド、キュウリ、アルファルファ、紫キャベツ、自家製カッテージチーズなど) (Mozzallera Cheese + ¥270) ¥1255 ¥1380

Grilled Vegetable グリルドベジタブル (赤、黄パプリカ、ズッキーニ、ナス、オニオンをグリルし、溶けたモzzarellaレと) (Pancetta +¥470) ¥1345 ¥1480

Tuna & Beans ツナ&ビーンズ (ツナ、玉ねぎをいれた豆のサラダと一緒に) (Avocado +¥270) ¥1318 ¥1450

Philliy's Cheese Steak フィリーズチーズステーキ (スライスしたステーキをグリルオニオンとたっぷりのチーズで) (Jalapeno +¥270) ¥1891 ¥2080

Grilled Chicken グリルドチキン (オーブンで焼き上げたチキンにモzzarellaチーズ) (Avocado +¥270) ¥1318 ¥1450

Shrimp Po'boy シュリンプ ポボーイ (ニューオリンズ州の名物料理、揚げたてのエビ、紫キャベツのコールスローとタルタルソースで) (Avocado +¥270) ¥1345 ¥1480

Pulled Pork with Marmalade ブルドポーク (アメリカ南部の豚肉料理にマーマレードのアクセントを) (Egg +¥220) ¥1500 ¥1650

Brown Mushroom & Cheese マッシュルーム&チーズ (4種のきのこ玉ねぎのグリルとたっぷりのチーズ) (Pancetta +¥470) ¥1555 ¥1710

Monthly Sandwich マンスリーサンドイッチ (旬な具材や季節に応じたサンドイッチをマンスリーで) ¥ASK

Salad (+ Recommend)

Garden Salad ガーデンサラダ (産地直送の野菜を彩豊かにオイルドレッシングで) (Avocado +¥270) ¥1209 ¥1330

Caesar Salad with Pancetta シーザーサラダ (ロメインレタスに自家製シーザードレッシング、パンチェッタとトマトとクルトンを) (Avocado +¥270) ¥1255 ¥1380

Extra

+ Egg / Pickles エッグ/ピクルス ¥200 ¥220 + Pancetta 自家製パンチェッタ ¥427 ¥470

+ Avocado / Cheese / Jalapeno アボカド/チーズ/ハラペーニョ ¥245 ¥270

Soup

Monthly Original Soup 今月のスープ (旬の野菜や季節の具材を使った月替わりのスープ) ¥ASK

New England Clam Chowder クラムチャウダー (具材がたっぷり入ったクリーミーな魚介スープ) ¥845 ¥930

Side

Natural Fried Potatoes 皮付きフライドポテト (北海道産インカのめざめ使用) ¥555 ¥610

Onion Rings オニオンリング (ビールを使った衣でカリッとした食感) ¥782 ¥860

Coleslaw of Red Cabbage 紫キャベツのコールスロー (ヨーグルトソースにほんのりとクミンの香り) ¥500 ¥550

Carrot Rappe キャロットラペ (フランスの定番料理 ビネガーとレーズンを合わせて) ¥500 ¥550

Ratatouille ラタトゥーユ (彩り豊かな野菜をトマトでさっぱりと煮込んだ南仏の家庭料理) ¥718 ¥790

Hummus フムス (ひよこ豆とねりごまをペースト状にして、パンにディップ 中東の代表的な料理) ¥718 ¥790

Falafel ファラフェル (ひよこ豆をバセリや香辛料で混ぜ合わせて揚げたコロッケのようなもの。ねりごまを使ったタヒニソースで) ¥873 ¥960

お客様へのお願い

本日はご利用いただき誠にありがとうございます。多くのお客様に快適にご利用いただくため、混雑時(特に土日祝日の昼の時間帯)は2時間制とさせていただきます。また、過度な写真撮影はお断りさせていただきます。ご理解ご協力をよろしくお願いします。
(*お声がけはしませんが、1時間半の時点でラストオーダーとさせていただきます。)

WEEKDAY ONLY (平日限定)



Lunch Drink Sandwich & Salad サンドイッチ、サラダを注文の方はお得な値段でどうぞ！

Iced Coffee / Hot Coffee / Ice Tea / Hot Tea / +¥327 ¥360

アイスコーヒー / ホットコーヒー / アイスティー / ホットティー /

Coca-cola / Ginger Ale / Orange Juice / Grapefruit Juice

コカコーラ / ジンジェール / オレンジジュース / グレープフルーツジュース

*Iced/ Hot coffee is offered in the cafe americano using espresso, But may vary depending on the time of year.

*コーヒーはエスプレッソを使用したアメリカノという方法で提供しますが、時期によって異なる場合があります。

Iced Cafe Latte / Hot Cafe Latte

アイ斯拉テ / ホットカフェラテ

100% Pure Apple Juice

アップルジュース (ストレート)

Glass Wine (Red /white)

グラスワイン (赤 / 白)

コーヒー豆は東京を代表するコーヒーショップ ONIBUS COFFEE 焙煎によるオニバスブレンドを使用しています。
スタッフが淹れるラテアートもぜひお試しください。



SWEETS MENU



Seasonal Cheese Cake 季節のチーズケーキ ¥ASK

Homemade Cream Bulule 自家製クリームブリュレ ¥736 ¥810

Afogarto アフォガード ¥736 ¥810 (Vanila Ice cream バニラアイス ¥570)

Homemade Fruits Pancake 自家製フルーツパンケーキ ¥1282 ¥1410
+Vanila Ice cream +¥320

French Toast with Fruits & Maple Butter 自家製フレンチトースト ¥1436 ¥1580
+Vanila Ice cream +¥320

*数に限りがあります。季節の商品はマンスリーメニューをご覧ください。写真はイメージです。

お客様へのお願い

本日はご利用いただき誠にありがとうございます。多くのお客様に快適にご利用いただくため、混雑時（特に土日祝日の昼の時間帯）は2時間制とさせていただきます。また、過度な写真撮影はお断りさせていただきます。ご理解ご協力をよろしくお願いします。（*お声がけはしませんが、1時間半の時点でラストオーダーとさせていただきます。）