



DAY

Sandwich with small salad (+ Recommend)

+Deli Plate Set +¥490 サンドイッチとサラダのセットに加えて、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	ラタトユユ
--------------	---------	---------	-------	--------	-----	-------------	-------

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 +¥280) ¥1364 ¥1500

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) (Mozzarella Cheese + ¥280) ¥1273 ¥1400

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、溶けたモッツアレラと) (Pancetta +¥480) ¥1364 ¥1500

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 +¥280) ¥1364 ¥1500

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 +¥280) ¥1982 ¥2180

Grilled Chicken グリルドチキン (オーブンで焼き上げたチキンにモッツアレラチーズ) (Avocado +¥280) ¥1336 ¥1470

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 +¥280) ¥1364 ¥1500

Pulled Pork with Marmalade プルドポーク (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 +¥230) ¥1591 ¥1750

Brown Mushroom & Cheese マッシュルーム&チーズ (4種のきのこと玉ねぎのグリルとたっぷりのチーズ) (Pancetta +¥480) ¥1573 ¥1730

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り豊かにオイルドレッシングで) (Avocado +¥280) ¥1227 ¥1350

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 +¥280) ¥1273 ¥1400

Extra

+ Egg / Pickles エッグ / ピクルス ¥209 ¥230 + Pancetta 自家製パンチェッタ ¥436 ¥480

+ Avocado / Cheese / Jalapeno アボカド / チーズ / ハラペーニョ ¥255 ¥280

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) ¥864 ¥950

Side

Natural Fried Potatoes 手割りフライドポテト (手でもぎったジャガイモのカリッとした食感) ¥591 ¥650

Onion Rings オニオンリング (玉ねぎの甘味を引き出すサクッとした衣) ¥873 ¥960

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) ¥518 ¥570

Carrot Rappe キャロットラペ (フランスの定番料理 ビネガーとレズンを合わせて) ¥518 ¥570

Ratatouille ラタトユユ (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) ¥736 ¥810

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) ¥736 ¥810

Falafel ファアラフェル (ひよこ豆をパ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) ¥891 ¥980

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 / Iced Tea / Hot Tea / +¥345 ¥380
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 served as a Café Americano made with espresso, but may vary depending on the season.
*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 +¥436 ¥480
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) +¥591 ¥650
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 Crème Brûlée 自家製クレームブリュレ ¥755 ¥830

Affogato アフォガード ¥755 ¥830 (Vanila Ice cream バニラアイス ¥590)

Homemade Fruit Pancake 自家製フルーツパンケーキ ¥1300 ¥1430
+Vanila Ice cream +¥340

French Toast with Fruit & Maple Butter 自家製フレンチトースト ¥1500 ¥1650
+Vanila Ice cream +¥340

* 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。）