

Food Menu

New

香味野菜のフォー・ガー

¥ 1,700 (税込 ¥1,870)

国産の鶏がらのすっきりとした出汁にパクチーやフライドオニオン、レッドオニオンなどをトッピングした爽やかな季節にぴったりの Nü café オリジナルフォーです。

しっとりと低温で調理した鶏ハムのねぎソース、野菜の小皿とご一緒にどうぞ

Nü café 風「ガパオライス」 スープ付

¥ 1,600 (税込 ¥1,760)

ポーク挽肉と色鮮やかなパプリカや生姜などをバジル、バイマックルー（コブ蜜柑の葉）と共に炒めナンプレーなどの調味料を使って本格的なタイ料理「ガパオライス」ができました。

全体をまろやかにしてくれる目玉焼き とキリッと味を引き締めるライムと共に！

自慢の自家製花椒ラー油やパクチーでより一層やみつきになる味変をお楽しみいただけます

松坂牛と三重ポークのハンバーグセット スープ ・ パン or ライス付

¥ 1,800 (税込 ¥1,980)

口どけのやわらかな松坂牛と、あっさりとした旨味の三重ポークを合わせたお子さまにも召し上がっていただきやすいハンバーグです。季節の焼き野菜を添えて自家製和風玉ねぎソースでご提供いたします。

＋ ¥ 120(税込¥132) 目玉焼きのせ

氷温熟成ローストビーフセット スープ ・ パン or ライス付

¥ 1,950 (税込 ¥2,145)

氷温熟成により、臭み無く、旨味を引き出したオーストラリア産 WAGYU を特製スパイスで下味を付けてじっくりジューシーに低温調理でローストし、ホワイトトリュフが香るミニポテトのソテーや季節の焼き野菜を添えました。パンにもライスにも合うオリジナルソースでお召し上がりください

※ライスは白米か十五穀米かお選びいただけます

Curry

New

バターチキンカレー

¥1,700 (税込¥1,870)

フレッシュトマトをベースに、国産鶏と各種スパイスで丁寧に煮込んだグルテンフリーのオリジナルカレーです。仕上げにピーナッツバターで甘さとコクを加えています。

シーフードカレー

¥1,700 (税込¥1,870)

10種類以上のスパイスにリンゴやオレンジ、蜂蜜の甘みを加え、松阪牛の牛脂でコク深く仕上げたカレーに海老、ムール貝、烏賊など数種のシーフードを合わせて仕上げています

※シーフードは入荷状況により異なります。

ボタニカルカレー

¥1,600 (税込¥1,760)

小麦粉やバターなどを一切使わず野菜の旨味とスパイスでソースを仕上げ柔らかく煮込んだビーフを加えご提供いたします。

グリーンカレー

¥1,600 (税込¥1,760)

チキン、茄子、ヤングコーンなど、素材の旨味に良質のココナッツミルクのまろやかさと生バイマックルーフの風味が絶妙にマッチしたおすすめの一皿です。数種のアチャールと共に味わっていただけます

※ライスは白米か十五穀米かお選びいただけます

=単品=

・ローストビーフと果実のサラダ

¥1,500 (税込¥1,650)

・オニオングラタンスープ

¥700 (税込¥770)

鶏ガラから丁寧に作ったスープに餡色たまねぎのソテーを加えて煮込んだ優しい味わいのオニオングラタンスープです。バケットにシュレッドチーズをたっぷりのせて熱々に焼き上げました。

・パン単品

¥300 (税込¥330)

・ベビーリーフのミニサラダ

¥300 (税込¥330)

Sweets

New

柑橘とアーモンドクランブルのパフェ

¥ 1,500 (税込 ¥1,650)

爽やかなグレープフルーツゼリーとライチのソルベに、ほろほろと口の中でほどけるアーモンドクランブル、全ての素材をまるやかに繋げるクレームダンジュをグラスいっぱい♪

New

コーヒーの米粉シフォンケーキ

¥ 1,200 (税込 ¥1,320)

オーガニックコーヒーを使ったマーブル模様の楽しい米粉シフォンです。ティラミスクリームとバニラアイスを添えて♪コーヒーリキュールのほろ苦さがアクセントになった大人のデザートです。

バスクチーズケーキ ウガンダ産生カカオニブ添えバニラアイス添え

¥ 1,200 (税込 ¥1,320)

マダム・タケウチから教わった濃厚な旨味のバスクチーズケーキにカカオの持つ栄養素を逃がさない 希少なウガンダ産生カカオニブの蜂蜜漬けをアクセントに添えカリカリの食感とほんのり漂うカカオの風味もお楽しみいただけます

フレッシュブルーベリーとチーズクリームのフレンチトースト

¥ 1,600 (税込 ¥1,760)

バターで焼き上げ、キャラメリゼで仕上げたバケットにチーズケーキのような軽さのあるクリームをふわっと乗せて、甘酸っぱいベリーソースとフレッシュなブルーベリーをたっぷりと飾り仕上げました。

キャラメリゼバナナと蜂蜜カカオニブ、バニラアイスのフレンチトースト

¥ 1,300 (税込 1,430)

バナナボリュームアップしました！表面をキャラメリゼしたバケットパンのフレンチトーストに焼きバナナ蜂蜜漬けのカカオニブバニラアイスと刻みダークチョコで仕上げています

Drink menu

Coffee

コーヒー (Hot or Iced)	¥700(税込 ¥770)
カフェ・オーレ (Hot or Iced)	¥800(税込 ¥880)

Tea

アールグレー (Hot / 約 2 cup)	¥750(税込 ¥825)
・紅茶専門店 芦屋 Uf-fu の茶葉使用	
アッサム (Hot / 約 2 cup)	¥750(税込 ¥825)
・ミルクティーにおススメ、Cambell's perfect tea の茶葉使用。	
アイスティー	¥750(税込 ¥825)
ティースーダ	¥750(税込 ¥825)

自家製 Drink

New

いちごスカッシュ	¥900(税込 ¥990)
・旬のいちごの自家製コンフィチュール使用	
カルダモンスパイスティー	ソーダ or HOT
	¥900(税込 ¥990)
・カルダモンなど6種のスパイスをホールのまま煮込むことで 奥行きのあるこっくりとしたスパイスティーができあがりました	
レモンスカッシュ	¥900(税込 ¥990)
・国産レモンの自家製シロップ使用	
自家製チャイ (Hot or Iced)	¥800(税込 ¥880)
・Cambell's perfect tea の茶葉とスパイスを丁寧に煮出しています	
自家製ミックスジュース	¥800(税込 ¥880)

Juice

赤葡萄ジュース	¥600(税込 ¥660)
白桃ジュース	¥600(税込 ¥660)
コーラ	¥600(税込 ¥660)
ジンジャエール	¥600(税込 ¥660)
サンペレグリノ 250ml	¥600(税込 ¥660)
サンペレグリノ レモン	¥650(税込 ¥715)
サンペレグリノ ブラッドオレンジ	¥650(税込 ¥715)

Alcohol

ハートランドビール	¥900(税込 ¥990)
ハイボール	¥900(税込 ¥990)

Wine

ボトルご希望の方はスタッフまで

赤ワイン グラス	¥800(税込 ¥880)
白ワイン グラス	¥800(税込 ¥880)
スパークリングワイン 200ml	¥1,000(税込 ¥1,100)
スパークリングワイン ロゼ 200ml	¥1,000(税込 ¥1,100)

Non alcohol

ピエールゼロ 200ml	¥1,200(税込 ¥1,320)
・南フランスのブドウを使って丁寧に造るフランス産アルコール0 の本格派ワインテイスト飲料	
クラウスターラー	¥700(税込 ¥770)
・ドイツ産ノンアルコールビール	