Food Menu

New

春野菜のフォー・ガー

¥ 1,700 (稅込¥1,870)

国産の鶏がらのすっきりとした出汁に菜の花やスナップえんどう、パクチーやフライドオニオンをトッピング 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 (稅込¥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 ナンプラー 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

京都ぽーくのハンバーグセット スープ · バン or ライス付 ¥ 1,700 (税込¥ 1,870)

「京都ぽーく」は、ランドレース種と大ヨークシャー種に、肉質が優れたデュロック種を交配して作られた三元交雑種で、柔らかく風味がある肉を作るために栄養豊富な大麦やパンくずなどを配合した飼料を出荷前60日以上与えるなど拘り抜かれたブランドポークです。人気の和風ソースでお召し上がりください

+ ¥ 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 · バン 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 (稅込¥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 (稅込¥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 (稅込¥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の 風味が絶妙にマッチしたおすすめのひと皿です。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 (稅込¥1,650)

・オニオングラタンスープ

¥700 (稅込¥770)

鶏ガラから丁寧にとったスープに飴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

苺とホワイトチョコ ベリージュレのパフェ

¥ 1,700(稅込¥1,870)

フレッシュな苺に深みのある味わいのホワイトチョコレート・クリームを合わせて見た目にも春らしいパフェができました。甘酸っぱいベリーのジュレや香り高いアールグレイのシフォンケーキなど、グラスの中でさまざまな味の変化をお愉しみいただけます。

アールグレーの米粉シフォンケーキ

¥ 1,200 (稅込¥1,320)

香り高いアールグレーを煮出して生地に混ぜこみ、ふわふわ食感の米粉シフォンケーキを作りました。 季節のフルーツジャム、クリームを添えて。

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 (稅込¥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

New

あまおうとマスカルポーネクリームのフレンチトースト ¥1,600(税込¥1,760)

甘酸っぱいあまおういちごをフレンチトーストにたっぷりのせました。

マスカルポーネクリームとバニラアイスに、アクセントとしてほろ苦いカラメルソースで仕上げています。

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

¥ 1,200 (稅込 1,320)

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ゲ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

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(稅込¥715)

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)ティーソーダ¥750(税込¥825)

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(稅込¥1,100)

スパークリングワイン ロゼ 200ml

¥1,000(稅込¥1,100)

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

・カルタモンなど6種のスハイスをボ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)

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

