

Set Menu

Gapao Rice

Nü café 風「ガパオライス」 スープ付き **¥1,600**

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。全体をまる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。



Roast pork cream cheese and carrot sauce

ローストポーク クリームチーズとキャロットソース スープ・パン付き **¥1,600**

低温調理でしっとり仕上げたローストポークにハーブを加えたクリームチーズのディップと、人参や玉葱にヴィネガーなどを加えてスッキリ仕上げたキャロットソースを添えました。サラダ風の「生」とコンソメで煮た二種の冬瓜もお皿全体をさっぱりとまとめてくれています。



KYOTO Pork hamburger steak set

京都ぼーくのハンバーグ セット スープ・パン or ライス **¥1,700**

白米 or 十五穀米
お選びいただけます。

「京都ぼーく」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。

Roast Beef set

氷温熟成ローストビーフ セット スープ・パン or ライス **¥1,900**

白米 or 十五穀米
お選びいただけます。

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。

Single item menu

= 単品 =

- ・ オニオングラタンスープ Onion Gratin Soup **¥400**
- ・ パン (2種) Bread **¥300**
- ・ ベビーリーフのミニサラダ Mini salad **¥250**

※価格は全て税込み表示です。

Curry

———  辛さレベルマーク

Seafood Curry シーフードカレー

白米 or 十五穀米お選びいただけます。

¥1,700

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、貝柱、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。

Botanical Curry + Beef ボタニカルカレー

白米 or 十五穀米お選びいただけます。

¥1,600

ビーフ・野菜のピクルス・ベビーリーフ・ナッツ

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。

Green Curry + Chicken グリーンカレー

白米 or 十五穀米お選びいただけます。

¥1,600

チキン・ヤングコーン・キノコ・茄子・本日のアチャール

ココナッツミルクのまろやかさと素材の旨味を、数種のアチャールと共に味わって頂けます。

Salad

Smoked salmon, orange and carrot salad

スモークサーモンとオレンジとキャロットのサラダ

¥1,200

抗酸化物質を沢山含むサーモンの燻製と瑞々しいオレンジ、軽く塩もみしたキャロットのリボンを粒マスタードと白ワインヴィネガーで作ったドレッシングでさっと和えたオレンジ色のサラダです。

Roast Beef and Fruits salad

ローストビーフと果実のサラダ

¥1,500

特製スパイスでジューシーに焼き上げたローストビーフに季節の果実を合わせ、さっぱりと口当たりの良いドレッシングで仕上げパルメジャーノチーズをちりばめたサラダです。

※各料理の付け合わせや盛り付けは食材の入荷状況により変更する事がございます。

Sweets

NEW

Grapefruit and lychee sorbet and fresh cheese mousse parfait

グレープフルーツとライチのソルベとフレッシュチーズムースのパフェ ¥1,300

フランスの伝統菓子「クレームダンジュ」を2種類のグレープフルーツと共にパフェに仕上げました。グラスの中心に忍ばせたライチのソルベが全体を優しくまとめてくれています。カリッとしたグラノーラやサクッとしたクランブル、トップに飾ったツンツンのメレンゲやチュイルの食感が心地よいアクセントに！

Seasonal fruit tart

NEW

季節のフルーツタルト ¥1,300

メロン、マンゴー、グレープフルーツ、オレンジ、キウイなど新鮮な季節のフルーツを香ばしく焼き上げた自家製タルトにたっぷりのせました。バニラビーンズをしっかりと入れたカスタードクリームが、タルトの美味しさを一層引き立ててくれます。

Chocolat cheesecake with lightly stewed berry sauce

ショコラチーズケーキ 軽く煮込んだベリーのソース ¥1,200

コク深く滑らかな北海道産クリームチーズと薫り高いフランス産エクセレンスチョコラで濃厚な味わいのショコラチーズケーキができました。カリッとした食感のアーモンドチュイルと甘さ控えめでスッキリした酸味のベリーソースを添えてご提供いたします。

Basque cheese cake

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 ¥1,100

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。

French toast with melon and salted cream cheese

NEW

メロンと塩クリームチーズのフレンチトースト ¥1,750

フレッシュメロンにメロン果汁を濃縮させた特製ソースとほんのり塩味のクリームチーズソースで他では味わえないフレンチトーストに仕上げました。ミルクのジェラートとサクサクのメレンゲを添えてご提供いたします。

French toast / Banana caramelize and cacao nibs

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 ¥1,100

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

SET MENU

Food、Sweets メニューをご注文時は下記の価格より -¥200 でご提供いたします。

★マークのドリンクに限ります

Coffee

- ★ コーヒー (Hot or Iced) ¥700
- ★ カフェ・オーレ (Hot or Iced) ¥800

Tea


- ★ アールグレイ (Hot / フレンチプレス) ¥750
- ★ アッサム (Hot / フレンチプレス) ¥750
- ★ アイステイ (ダーズリン or アールグレイ) ¥750
- ★ ティーソーダ ¥750
- 自家製チャイ Original spice mix ¥800

Non alcohol

ピエールゼロ 200ml  ¥1,000

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

Squash 自家製フルーツシロップ使用

- 国産レモンのスカッシュ  ¥900
- パイナップルのスカッシュ ¥900

Juice

- ★ 赤葡萄ジュース (ワインテイストのジュース) ¥600
- ★ 白桃ジュース (白桃100%) ¥600
- 自家製ミックスジュース ¥800
- ★ コーラ ¥600
- ★ ジンジャーエール ¥600
- ★ サンペレグリノ ガス入りウォーター250ml ¥600

Beer

日向夏のクラフトビール ¥800

ハートランドビール  ¥700