

# 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

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

White wine sorbet and tea jelly parfait

レモンが香る白ワインシャーベットと紅茶ゼリーのパフェ



¥1,300

昨年大変ご好評を頂きましたパフェが今年も始まります！アールグレーのゼリー、季節のフルーツカリカリナッツ、バニラアイスグラスに盛り込み最後にレモンが香る白ワインのシャーベットを重ねた爽やかでリッチなパフェをお楽しみください。

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 peach and Earl Gray

桃とアールグレーのフレンチトースト

¥1,400

今が旬の桃のフレンチトーストができました！

表面をカリッと焼き上げたフレンチトーストに瑞々しい桃とミルクのジェラートを添えアールグレー風味のシロップと茶葉入りクランチと共に召し上がり下さい。

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

### Squash 自家製フルーツシロップ使用

NEW

- 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



### 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

### 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
- ★ サンペレグリノ レモン ¥650
- ★ サンペレグリノ ブラッドオレンジ ¥650

### Beer

- 日向夏のクラフトビール  ¥900
- ハートランドビール  ¥900

### 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

### Non alcohol Beer

- クラウスターラー  ¥700