

Food Menu

New

ポークスペアリの煮込みデミグラスソース ￥1,900 (税込 ¥2,090)

パン or ライス付

国産のポークスペアリブと自家製フォンドボーをあわせたデミグラスソースで温かなひと皿に仕上げました。ほろほろとほどけるお肉の食感をお楽しみください

牛すじ肉のスンドゥブ ￥1,700 (税込 ¥1,870)

柔らかく煮込んだ牛すじ肉にコク深いスープをあわせてスンドゥブを仕上げました
寒い季節に体の芯から温まるマイルドな辛味の Nü café オリジナルメニューです

ローストポーク クリームチーズとキャロットソース ￥1,600 (税込 1,760)

スープ・パン付

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

京都ぽーくのハンバーグセット スープ・パン 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

氷温熟成ローストビーフセット スープ・パン or ライス付 ￥1,900 (税込 ¥2,090)

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

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、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。

ボタニカルカレー

¥ 1,600(税込 ¥1,760)

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。

グリーンカレー

¥ 1,600(税込 ¥1,760)

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 ¥ 400(税込 ¥440)
- ・ パン単品 ¥ 300(税込 ¥330)
- ・ ベビーリーフのミニサラダ ¥ 250(税込 ¥275)

Sweets

New

ガトーショコラとオレンジのパフェ ￥1,600 (税込¥1,760)

カカオ 72%の濃厚なフランス産チョコレートケーキにフレッシュなオレンジを合わせました。
白ワインゼリー、クラッシュしたナッツのクランブル、オレンジゼリーなど全て手作りにこだわった
Nu café オリジナルパフェをお楽しみください

New

桜と小豆の米粉ケーキ ￥1,200 (税込¥1,320)

桜のアイシングをまとわせた春色のパウンドケーキです。
生地には小豆を混ぜ込み、優しい甘さに仕上げています。桜の琥珀糖と宇治抹茶のアイスを添えて。

バスクチーズケーキ ウガンダ産カカオニブ添えバニラアイス添え

￥1,100 (税込¥1,210)

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

あまおうとマスカルポーネクリームのカレンヂトースト ￥1,600 (税込¥1,760)

甘酸っぱいあまおういちごをカレンヂ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、バニラアイスのカレンヂトースト

￥1,100 (税込 1,210)

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カレンヂ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 (ダージリン or アールグレー)	¥750(税込 ¥825)
ティーソーダ	¥750(税込 ¥825)

自家製 Drink

New

自家製ジンジャーシロップ	ソーダ / HOT
¥800(税込 ¥880)	

・カルダモンなど4種のスパイスにフレッシュレモンを絞った
まるで紅茶のようなさわやかなジンジャーシロップです

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	

自家製チャイ	¥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)

Beer

日向夏のクラフトビール	¥900(税込 ¥990)
ハートランドビール	¥900(税込 ¥990)

Wine

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