

Food Menu

New

鶏塩だしの冷麺

¥ 1,600 (税込 ¥1,760)

キリッと氷で締めた麺に、低温調理の自家製鶏ハム、味玉、キムチなどをトッピングしたこの季節にぴったりの冷麺です。

国産の鶏ガラでとった透明感のあるお出汁は最後まで飲み干していただけるすっきりとした味わいです。

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・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

+ ¥ 120 (税込 ¥132) 目玉焼きのせ

+ ¥ 180 (税込 ¥198) デミグラスソース

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、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)

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、筍など、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お品です。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 ¥ 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

レモンケーキとジュレの2種プレート

¥1,300 (税込¥1,430)

爽やかなレモンを使った2種のデザートプレートです。

ドーナツ形に可愛らしく焼き上げたケーキは米粉で軽い口あたりに。レモンピールの苦みがケーキの甘さを引き立てます。グラスに入ったジンジャーレモンのジュレは天然色素のバタフライピーで青色2層に仕上げられています。

パイナッシャーベットとココナッツプリンのパフェ

¥1,600 (税込¥1,760)

パイナップル果肉たっぷりのシャーベット、ドラゴンフルーツやパイナップルのフロズンフルーツ、グレープフルーツ、キウイソースなど彩も美しいトロピカルフルーツをココナッツプリンの優しい甘さでまとめた Nü café の新作パフェです。香ばしく焼き上げたアーモンドチュイールを添えて。

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 (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

¥1,200 (税込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られています

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

アールグレイ (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 アールグレイ)	¥750(税込 ¥825)
ティーソーダ	¥750(税込 ¥825)

自家製 Drink

New

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	

New

ライムスカッシュ	¥900(税込 ¥990)
・ライム果肉たっぷり自家製シロップ使用	

自家製ジンジャーシロップ	ソーダ or 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

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)

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

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	