

CAFE
Stylo'

A black silhouette of a fountain pen is positioned horizontally across the middle of the word 'Stylo'. The nib of the pen is on the left, and the rest of the pen extends to the right, passing through the letters 'l' and 'o'.

LUNCH

About egg

当店の卵は 有機JAS認証取得の黒富士農場のリアルオーガニック卵を使用しています。



標高1100mの山懐で、のびのび育った鶏の卵です。

黒富士農場は山梨県甲斐市の山懐、標高1100mの場所に位置しています。山梨百名山の3000m級の山々に囲まれた自然豊かな環境は、冬は寒いですが夏はとても涼しく、鶏達にとって非常に過ごしやすい環境になっています。黒富士農場では、「平飼い放牧」での飼育を行っており、鶏達は牧草を食べては走り回り、疲れたら座ってひと休みしたり、のびのびと生活しています。とっても美味しいオーガニック卵をぜひご堪能ください。



黒富士農場のこだわり

◆卵白の約89%は水分。天然湧水の恵みを卵に。

卵にとって水はとても大事で、卵白の約89%は水分といわれています。黒富士農場ではミネラルに富んだ美味しい地下水をくみ上げてろ過し、鶏達の飲み水に使用しています。

◆安全な食品を生産しています。

飼料の主原料であるトウモロコシ・大豆粕は遺伝子組換え種子を用いた飼料は使用していません。発酵飼料を自家配合し、地元生協の豆腐からの廃材であるおからと米ぬかを主原料として、その他海藻粉末、アオサ、魚粉、かき殻、竹粉、ニンニク、オリゴ糖などを使用し、健康な体づくりを行っています。

～主な受賞歴～

第53回農林水産祭 内閣総理大臣賞 受賞

第43回 日本農業賞『大賞』受賞

鶏卵共進会『5年連続金賞』受賞

Organic Eggs Benedicts



エッグスベネディクト

¥2,000

(厚切りハム・パセリ・レモン・ポーチドエッグ・パプリカパウダー・オランダースソース・ビネグレット・サラダMIX・イングリッシュマフィン・ホームフライ)

Eggs benedict (Thick ham, Parsley, Lemon, Poached egg, Paprika powder, Hollandaise sauce, Vinaigrette, English muffin, Mixed greens, Home fries)

本場の味を再現した、定番のベネディクト。

食べごたえのある厚切りのハムと、トロツとした卵が最高の組み合わせです。



サーモンベネディクト

¥2,000

(スモークサーモン・パセリ・ハウレンソウ・レモン・ポーチドエッグ・パプリカパウダー・オランダースソース・ビネグレット・サラダMIX・イングリッシュマフィン・ホームフライ)

Salmon benedict (Smoked salmon, Parsley, Spinach, Lemon, Poached egg, Paprika powder, Hollandaise sauce, Vinaigrette, Mixed greens, English muffin, Home fries)

スモークサーモンと、ソテーしたハウレンソウのベネディクト。サーモンは脂がのっている為、口に入れた瞬間とろけます。



クラブベネディクト

¥2,200

(カニ・パセリ・ハウレンソウ・レモン・ポーチドエッグ・パプリカパウダー・オランダースソース・ビネグレット・サラダMIX・イングリッシュマフィン・ホームフライ)

Crab benedict (Crab, Parsley, Spinach, Lemon, Poached egg, Paprika powder, Hollandaise sauce, Vinaigrette, Mixed greens, English muffin, Home fries)

カニをふんだんに使った、豪華なベネディクト。あっさりしているながら食べ応えのある一品です。

Organic Eggs Cook to Order



サーモンスクランブル ¥1,800
(卵・乳・バター・小麦・大豆・スモークサーモン・クリームチーズ・サラダMIX・ジャガイモ)
Salmon Scramble (Egg, Milk, Butter, Wheat, Soybean, Salmon, Cream Cheese, Mixed greens, Potato)

スモークサーモンとクリームチーズが入った、トロトロのスクランブル。口に入れるたび、ふわふわの食感が楽しめます。



ガーデンスクランブル ¥1,600
(卵・乳・バター・小麦・大豆・フルーツトマト・ホウレンソウ・サラダMIX・ジャガイモ)
Garden Scramble (Egg, Milk, Butter, Wheat, Soybean, Tomato, Spinach, Mixed greens, Potato)

フルーツトマトの入ったちょっぴり甘じょっぱいスクランブル。火を通す事により、本来の甘さがより一層引き立ちます。



チーズ&ベーコンスクランブル ¥1,600
(卵・乳・バター・小麦・大豆・チェダーチーズ・ベーコン・サラダMIX・ジャガイモ)
Cheese and Bacon Scramble (Egg, Milk, Butter, Wheat, Soybean, Cheddar Cheese, Bacon, Mixed greens, Potato)

たっぷりのチーズとベーコンを使った、定番のスクランブル。

スクランブルを目玉焼き／オムレツに変更できます

Salads



デトックス

Half
¥980 ¥1,400

(キュウリ・クランベリー・ケール・紅芯大根・セロリ・チコリ・チェリートマト・ニンジン・ラディッシュ・リンゴ・シェフズドレッシング・サラダMIX)
Detox salad (Cucumber, Cranberry, Kale, Watermelon radish, Celery, Tomato, Carrot, Radish, Apple, Chef's dressing, Mixed greens)

「食べることで内側から心身共にリフレッシュ!」をコンセプトに、厳選した様々な食材をサラダに仕上げました。見た目の鮮やかさもお楽しみください。



スパイシーツナ

Half
¥1,330 ¥1,900

(マグロ・アボカド・絹さや・キュウリ・チコリ・万能ねぎ・マンゴー・アジアンドレッシング・そば・サラダMIX)
Spicy tuna salad (Tuna, Avocado, Snow pea, Cucumber, Chicory, Green onion, Mango, Asian dressing, Soba, Mixed greens)

スパイシーにマリネしたアヒツナと、フレッシュマンゴーや素揚げしたそばの意外な組み合わせ。オリエンタルなドレッシングにより完結した一品です。



トスターダ

Half
¥980 ¥1,400

(CHEDDARチーズ・ブラックビーンズ・チコリ・チェリートマト・トウモロコシ・万能ねぎ・レタス・ハーブ類・カボチャの種・トルティーヤ・シトラススモーキーブラディーマリードレッシング・サラダMIX)
Tostada salad (Cheddar cheese, Black kidney bean, Chicory, Tomato, Corn, Green onion, Lettuce, Herbs, Pumpkinseed, Tortilla, Citrus smoky bloodymary dressing Mixed greens)

メキシコ伝統料理の一つで、トルティーヤをふんだんに使用したサラダです。メキシコで食される具材を取り入れ、スパイシーな自家製ドレッシングを合わせました。



ビーツ&グリーン

Half
¥980 ¥1,400

(グラナパダーノ・ピーカンナッツ・玉ねぎ・ビーツ・フェネル・季節のフルーツ・ハーブ類・ガーリッククルトン・ざくろハニーガーリックドレッシング・サラダMIX)
Beet & Green salad (Grana padano cheese, Pecan nuts, Onion, Beet, Fennel, Seasonal fruits, Herbs, Garlic crouton, Pomegranate, Honey garlic dressing, Mixed greens)

ビーツと自社工場の採れたて野菜をベースに、旬な食材をあわせました。様々な食材がアクセントになり最後まで飽きずにお召し上がりいただけます。



チャイニーズチキン

Half
¥1,120 ¥1,600

(スモークチキン・ごま・ピーナッツ・ライスヌードル・大葉・オレンジ・絹さや・キュウリ・万能ねぎ・ニンジン・チャイニーズドレッシング・サラダMIX)
Chinese chicken salad (Smoke chicken, Sesame, Peanut, Rice noodles, Perilla, Orange, Snow pea, Cucumber, Green spring onion, Carrot, Chinese dressing, Mixed greens)

練りゴマベースの自家製ドレッシング。ほのかに感じる辛味・酸味・旨みがサラダやナッツ、オレンジを優しくまとめています。

Salads



ファーム **数量限定** Half
¥1,120 ¥1,600

(松の実・アルグラ・ケール・レタス・シェフズドレッシング)
Farm Salad (Pine nut, Arugula*, Kale*, Lettuce*, Chef's dressing)
(*Arugula, Lettuce and Kale are cultivated by the hydroponic system in Itoya's environment-controlled vegetable factory located on the 11th floor of G.Itoya building.)

11F FARMで収穫した新鮮なルッコラ、フリルレタス、ケールを使用しています。
収穫したてのフレッシュな自家水耕栽培の葉野菜を存分にご堪能下さい。



イチジクとブルーチーズ Half
¥1,120 ¥1,600

(ブルーチーズ・ピーカンナッツ・チェリートマト・
ドライイチジク・ハーブ類・バルサミコソース・ピネグレット・
サラダMIX)

Fig and blue cheese salad (Blue cheese, Pecan nuts, Tomato,
Dry fig, Herbs, Balsamic sauce, Vinaigrette, Mixed greens)

ピリッとする塩気の効いたブルーチーズ、甘く香ばしい
ピーカンナッツが入ったサラダは当店の一押しです。



アルグラ Half
¥1,120 ¥1,600

(アーモンド・ケール・ドライトマト・ルッコラ・アーティチョーク・
ひよこ豆・グラナパダーノ・ピネグレット・サラダMIX)

Arugula salad (Almond, Kale, Dried tomato, Arugula,
Artichoke, Chickpea, Grana padano cheese, Vinaigrette,
Mixed greens)

アーティチョークのほっこりした美味しさとセミドライ
トマトの絶妙な酸味をグラナパダーノチーズがまろやかに
まとめている。



クラシックコブ Half
¥1,260 ¥1,800

(スモークチキン・ベーコン・キュウリ・チェリートマト・パプリカ・
アボカド・ブラックオリーブ・コブドレッシング・サラダMIX)
Classic cobb salad (Smoke chicken, Bacon, Cucumber,
Tomato, Paprika, Avocado, Black olive, Cobb dressing,
Mixed greens)

ロサンゼルス・ハリウッドのレストランから生まれた盛り
だくさんのサラダ。絶妙なバランスで絶品です。



シーザー Half
¥980 ¥1,400

(ガーリッククルトン・ロメインレタス・グラナパダーノ・
シーザードレッシング)

Caesar salad (Garlic crouton, Romaine lettuce,
Grana padano cheese, Caesar dressing)

ロメインレタスの歯応えとアンチョビのアクセントが癖に
なるサラダです。

Salads



Half
シェフズ ¥1,260 **¥1,800**
 (ベーコン・カッテージチーズ・松の実・アスパラガス・アボカド・チェリートマト・フロッコリー・ガーリッククルトン・ポーチドエッグ・オランダーズソース・シェフズドレッシング・サラダ MIX)
 Stylo chef's salad (Bacon, Cottage cheese, Pine nut, Asparagus, Avocado, Tomato, Broccoli, Garlic crouton, Poached egg, Hollandaise sauce, Chef's dressing, Mixed greens)

オーガニック卵と自家栽培の野菜を使用しています。



Half
アジア ¥1,120 **¥1,600**
 (海老・ピーナッツ・豆腐・赤玉ねぎ・キャベツ・チェリートマト・ニンジン・万能ねぎ・パクチー・もやし・アジアンドレッシング・サラダ MIX)
 Asian Salad (Shrimp, Peanut, Tofu, Red onion, Cabbage, Tomato, Carrot, Green onion, Cilantro, Bean sprouts, Asian dressing, Mixed greens)

ヘルシーな豆腐と小エビのフリットが、爽快感のあるレモングラスと、ピリ辛な旨味のドレッシングとマッチした、アジアンテイストのサラダです。

サラダ トッピング

Salad Toppings

好きなトッピングを追加できます。

<ul style="list-style-type: none"> ・ レインボー キヌア Rainbow guinoa ・ フライドトーフ Fried tofu 	¥100
<ul style="list-style-type: none"> ・ アボガド Avocado ・ パクチー Cilantro ・ ブルーチーズ Blue cheese ・ スモークベーコン Smoked bacon ・ ミックス マッシュルーム Assorted mushrooms 	¥200
<ul style="list-style-type: none"> ・ チョップド チキン Chopped chicken ・ ポップコーン シュリンプ Popcorn shrimp ・ ドライ イチジク Dried figs 	¥250
<ul style="list-style-type: none"> ・ スモークサーモン Smoked salmon ・ オーガニック エッグ (フライド・スライス・ポーチ) Organic egg (fried, sliced, poached) ・ スパイシー ツナアヒ Spicy tuna ahijo 	¥300
<ul style="list-style-type: none"> ・ グリルド サーモン Grilled salmon 	¥600

Soup



本日のスープ

Cup ¥650 ¥1,000

Today's Soup

シェフが厳選した食材を1日かけてじっくり煮込み、手間暇かけて作ったスープ。
他では味わえない当店おすすめの一品です。
食材は毎回異なるので、スタッフにおたずねください。

Burgers



ハンバーガー

¥2,000

(牛肩ロース・牛脂・アボカド・オニオン・フルーツトマト・レタス・タルタルソース・バンズ・シューestring)

Hamburger (Chuck eye roll, Beef tallow, Avocado, Onion, Tomato, Lettuce, Tartar sauce, Buns, Shoestring)

手作りのパティはステーキのようにお肉の旨味が溢れる濃厚な食べ応え。新鮮な野菜と相性抜群のタルタルソースの程よい酸味とこくでまとめています。

	・ チーズ Cheese	¥ 100
	・ グリルオニオン Grilled onion	¥ 100
ハンバーガー トッピング Burger Toppings	・ アボガド Avocado	¥ 200
	・ トマト Tomato	¥ 200
	・ オーガニックエッグ Organic egg	¥ 300
	・ パテ Burger patty	¥ 600
お好きなトッピングを追加できます。		



ブルドポークバーガー

¥1,800

(豚肩ロース・レタス・ハーブ類・ラード・柑橘ドレッシング・BBQソース・バンズ・フレンチフライ)

Pulled pork burger

(Pork butt, Lettuce, Herbs, Lard, Citrus dressing, BBQ sauce, Buns, French fries)

アメリカで定番のスパイシーバーガー。

旨味が濃厚な豚肩の赤身肉を特製スパイスとバーベキューソースで味付けしています。

Sandwiches

サンドイッチにはケッチャップ、ピクルス、フレンチフライがつきます。不要な方はお申し付けください。



鯖サンド ¥1,800

(ベーコン・鯖・グラナパダーノ・カシューナッツ・アーモンド・ピスタチオ・ヘーゼルナッツ・レタス・フルーツマト・タルタルソース・グラハムローフ・フレンチフライ)
Mackerel sandwich (Bacon, Mackerel, Grana padano cheese, Cashew nuts, Almond, Pistachio, Hazelnut, Lettuce, Tomato, Tartar sauce, Graham cracker, French fries)

コンフィーにしっとりやわらかく仕上げた鯖に、オリジナルのナッツバターをのせ、オープンで香ばしく焼き上げました。



BLTAサンド ¥1,800

(ベーコン・アボカド・フルーツマト・レタス・タルタルソース・グラハムローフ・フレンチフライ)
BLTA sandwich (Bacon, Avocado, Tomato, Lettuce, Tartar sauce, Graham cracker, French fries)

定番のBLTサンドにアボカドがプラスされ、さらに美味しさが倍増。食べごたえもあり、その上ヘルシーなサンドウィッチです。シェフ特製スープとご一緒にどうぞ。



パティーマルトサンド ¥1,800

(牛肩ロース・牛脂・チェダーチーズ・玉ねぎ・白ワイン・タルタルソース・ライ麦ブレッド・フレンチフライ)
Patty melt sandwich (Chuck eye roll, Beef tallow, Cheddar cheese, Onion, White wine, Tartar sauce, Rye bread, French Fries)

ほのかに感じる酸味が特徴のライ麦パンに、丁寧に炒めたアメ色の玉ねぎと、とろとろに溶かしたチェダーチーズを自家製パテと組み合わせました。シンプルだけどもみつきになるアメリカの定番料理です。



グリルベジタブルサンド ¥1,600

(グリエールチーズ・ズッキーニ・ナス・フルーツマト・ハーブ類・EVオリーブオイル・タルタルソース・グラハムローフ・フレンチフライ)
Grilled vegetable sandwich (Gruyère Cheese, Zucchini, Eggplant, Tomato, Herbs, Extra virgin olive oil, Tartar sauce, Graham cracker, French fries)

十分にグリルしたズッキーニやナス・フルーツマトにイタリアンハーブととろけるグリエールチーズを合わせ、ピザの様な旨味を凝縮したサンドウィッチです。

Sandwiches



マッシュルームオムレツサンド ¥1,600
～トリュフ風味～

(マッシュルーム・ルッコラ・卵・トリュフオイル・トリュフソルト・グラハムローフ・フレンチフライ)
Mushroom omelette sandwich ~Truffle flavored~
(Mushroom, Rocket, Egg, Truffle oil, Truffle salt, Graham cracker, French fries)

オーガニック卵を使用したふわふわのオムレツは、マッシュルームとトリュフ風味で仕上げました。



グリルドハム&チーズサンド ¥1,600

(ロースハム・グリエールチーズ・グラハムローフ・フレンチフライ)
Grilled ham & Cheese sandwich
(Loin roll, Gruyère Cheese, Graham cracker, French fries)

シェフが選りすぐったロースハム無しでは成立しない渾身の自信作です。



ルーベンサンド ¥2,000

(パストラミビーフ・ベーコン・グリエールチーズ・ザワークラウト・サウザンアイランドドレッシング・グラハムローフ・フレンチフライ)
Reuben sandwich
(Pastrami, Bacon, Gruyère Cheese, Sauerkraut, Thousand Island dressing, Graham cracker, French fries)

伝統的なアメリカのビーフサンド。グリエールチーズとザワークラウトのコクと酸味が今迄に無い美味しさです。



グリルドチーズのツナメルトサンド ¥1,600

(ツナサラダ・グリエールチーズ・グラハムローフ・フレンチフライ)
Grilled tuna melt sandwich
(Tuna salad, Gruyère Cheese, Graham cracker, French fries)

たっぷりの自家製ツナとトロトロのグリエールチーズの組み合わせはシンプルながら他にはない味わいをお楽しみいただけます。



ベジタブルサンド ¥1,600

(赤玉ねぎ・アボカド・シュレッドサラダ・フルーツマト・レタス・バルサミコ酢・ピネグレット・ライ麦ブレッド・フレンチフライ)
Vegetable sandwich
(Red onion, Avocado, Shredded salad, Tomato, Lettuce, Balsamic vinegar, Vinaigrette sauce, Rye bread, French fries)

野菜好きの方には特にオススメの一品。
野菜の美味しさがストレートに伝わります。



スモークサーモンサンド ¥1,800

(スモークサーモン・クリームチーズ・玉ねぎ・ディル・ケーパー・レモン・ライ麦ブレッド・フレンチフライ)
Smoked salmon sandwich (Smoked salmon, Cream Cheese, Onion, Dill, Capers, Lemon, Rye bread, French fries)

スモークサーモンとクリームチーズの相性が抜群なオープンサンドです。

Tapas



生ハム盛り合わせ ^{Half} ¥1,080 ¥1,800
(ハム・オリーブ・ハーブ類)
Assorted Uncured Ham (Uncured Ham, Olive, Herbs)

イタリア産の生ハムを自家栽培のルッコラとともに
お召し上がり下さい。



フロマージュ盛り合わせ ^{Half} ¥1,080 ¥1,800
(乳・小麦・フロマージュ・レーズン・ハーブ類)
Assorted Fromage (Milk, Wheat, Fromage, Raisin, Herbs)

オススメのチーズ4種類とアメリカ産 枝付き干しぶどうに
薄切りバケットを添えて。



フレンチフライ (ジャガイモ) ¥650
(ジャガイモ・ソース/ブルーチーズソース or ライムアイオリソース)
French Fries (Potato) (Potato,Sauce/Blue Cheese Sauce
or Lime Aioli Sauce)

国産メークインを使用しています。
ブルーチーズソース or ライムアイオリソース から好みの
ソースをお選びください。



スイートポテトフレンチフライ (サツマイモ) ¥700
(サツマイモ・ソース/ブルーチーズソース or ライムアイオリソース)
Sweet Potato French Fries (Sweet Potato)
(Sweet Potato,Sauce/ Blue Cheese Sauce or Lime Aioli Sauce)

ブルーチーズソース or ライムアイオリソース から好みの
ソースをお選びください。



真鯛のライトスモークカルパッチョ ^{Half} ¥980 ¥1,400
(真鯛・万能ねぎ・シュレッドサラダ・ケーパー・
ピンクペッパー・EVオリーブオイル・ハーブレモンドレッシング)
Smoked red seabream carpaccio(Red seabream,Green Onion,
Shredded salad,Caper,Pink pepper,Extra virgin olive oil,
Herb lemon dressing)

スモーキーな香りが鯛の旨みをぎゅっと凝縮して引き立た
せませす。フレッシュな野菜とオリジナルドレッシングでお
召し上がりください。

Tapas



フムス ¥1,200
(ひよこ豆・ニンニク・ハーブ類・EVオリーブオイル・練りごま・カイエンペッパー・ピタブレッド)
Hummus (Chickpea, Garlic, Herbs, Extra virgin olive oil, Sesame paste, Cayenne pepper, Pita bread)

ヒヨコ豆 本来の味が楽しめます。高栄養価、低カロリーでおすすめてです。



ババガヌーシュ ¥1,200
(ナス・アーモンド・ニンニク・ハーブ類・EVオリーブオイル・練りごま・ピタブレッド)
Baba ghanoush (Eggplant, Almond, Garlic, Herbs, Extra virgin olive oil, Sesame paste, Pita bread)

焼きナスとゴマの風味が味わい深い、地中海の郷土料理です。



オリーブ
Olives

¥500



ミックスナッツ
Assorted Nuts

¥500

Main

メイン料理には全てバケットが付きます



テリヤキチキン

¥2,200

(鶏肉・テリヤキソース・ニンニク・季節の野菜・ジャガイモ)

Teriyaki Chicken Plate

(Chicken, Teriyaki Sauce, Garlic, Seasonal vegetables, potato)

国産大山鶏もも肉をオープンでじっくり焼き上げました。
余分な脂が抜けてジューシーな仕上がりです。



クリスピーチキンストリップ

¥2,000

(卵・乳・小麦・ニンニク・鶏肉・季節の野菜・
ゴルゴンゾーラ・ジャガイモ)

Crispy Chicken Strips (Egg, Milk, Wheat, Garlic, Chicken,
Seasonal Vegetables, Blue Cheese Sauce, Potato)

国産大山鶏むね肉は、フレッシュハーブを使って
1日マリネしているので噛むほどに旨味が広がります。



プルドポーク

¥2,400

(乳・小麦・ガーリック・豚肉・季節の野菜・
バルサミコソース・マスタード・タバスコ)

Pulled Pork (Milk, Wheat, Garlic, Pork,
Seasonal Vegetables, Balsamic Sauce, Mustard, Tabasco,)

国産豚肩肉を使ったアメリカで定番のポーク料理。
自家製BBQソースとスパイスがこだわります。



ポップオーバー

¥250

Popover

シュークリームのような見た目のポップオーバー。
アメリカ生まれのデニッシュパンの一種です。
外はサクリ、内はモチリな食感です。

Pancakes



バターミルクフルーツパンケーキ ¥1,600
(オレンジ・キウイフルーツ・バナナ・フランボワーズ・ブルーベリー・米粉・バターミルクパウダー・バターミルク・ベリー・ホイップクリーム・ストロベリーソース・メープルシロップ)
Butter milk fruit pancake (Orange,Kiwi,Banana,Raspberry, Blueberry,Rice flour,Butter milk powder,Butter milk, Berries, Whipped cream,Strawberry sauce,Maple syrup)

丁寧に焼き上げた生地の上に、ホイップクリームとフレッシュフルーツをふんだんに盛りつけたデザートパンケーキです。



イチゴのポップオーバー ¥980
(イチゴ、イチゴのムース、ポップオーバー)
Strawberry Popover
(Strawberry,Strawberry mousse,Popover)

シュークリームのような見た目のポップオーバー。アメリカ生まれのデニッシュパンの一種で、外はサククリ、中はモチリとした食感です。ポップオーバーの中に自家製イチゴのムースとバニラアイス、さらに旬のフルーツをたっぷり入れたデザートです。



伊東屋のスフレパンケーキ ¥1,800
(フランボワーズ・ブルーベリー・卵・メープルシロップ)
Itoya's soufflé pancake (Raspberry,Blueberry,Egg, Maple Syrup)

ふんわりとした食感でありながら、食べごたえのあるパンケーキ。メレンゲを崩さぬ様、じっくりと焼き上げた素材の味が楽しめる一品です。



ホールウィートのパンケーキ ¥1,200
(全粒粉・ひまわりの種・オレンジホイップバター・メープルシロップ)
Whole wheat pancake
(Whole wheat flour,Sunflower seeds,Orange whipped butter, Maple syrup)

全粒粉が入ったパンケーキ。オレンジピール入りのバターホイップを付けるとまた違った味わいが楽しめます。

Desserts



ブレッドプディング ¥750
(フランボワーズ・ブルーベリー・カラメルソース・ホイップクリーム・ブレッド)
Bread pudding (Raspberry, Blueberry, Wheat, Caramel sauce, Whipped cream, Bread)

契約農家から取り寄せている新鮮な卵をふだんに使い、パンと一緒に焼き上げたデザート。ほろ苦いカラメルがくせになる、アメリカの素朴な定番デザートです。



ミニサンデー ¥1,100
(ガトーショコラ・ベリー・ホイップクリーム・ラズベリージャム・リキュール・バニラアイス・金箔・チョコレートソース・カカオマス・トリュフソルト)
Mini sundae (Gâteau au chocolat, Berries, Whipped cream, Raspberry jam, Liqueur, Vanilla ice cream, Gold leaf, Chocolate sauce, Cacao mass, Truffle salt)

濃厚なバニラとトリュフソルトがベストマッチ。綺麗に重なった層は、ブランデーとキルシュが入っており大人の味わいです。見るのも、食べるのも楽しめる大人のデザート。



チーズケーキ ¥750
(クリームチーズ・サワークリーム・ブランデー・ストロベリーソース)
Cheese cake (Cream cheese, Sour cream, Brandy, Strawberry sauce)

ほんのり甘酸っぱく、とてもシンプルなバイクドチーズケーキです。



クレームブリュレ ¥750
(バニラビーンズ・コーンスターチ・カソナード)
Crème brûlée (Vanilla beans, Cornstarch, Cassonade)

サトウキビ100%のブラウンシュガーを使用。パリッとしたカラメルの下にはとろりとしたブリュレが。二つの組み合わせをご堪能ください。



ブラウニー&アイス ¥750
(ブラウニー・バニラアイス・アーモンド・チョコレートソース)
Brownie & Ice cream (Brownie, Vanilla ice cream, Almond, Chocolate sauce)

濃厚なブラウニーとバニラアイスがお互いを邪魔せずほど良い口どけ。上に振りかけたアーモンドが丁度いいアクセントになっています。



季節のアイス ¥600
Seasonal ice cream

季節に応じ、厳選されたアイスをご用意。その時にしか召し上がれないものばかりです。

※別途消費税を申し受けます

各メニューには表記していない食材もございます。食物アレルギーをお持ちの方はスタッフまでお尋ね下さい