

CAFE  
**Stylo**



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る過し、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



クラブケーキベネディクト

¥2,400

(カニ・ニンニク・エシャロット・ハーブ類・かいわれ・EVオリーブオイル・オランダーズソース・ライムアイオリソース・サラダMIX・イングリッシュマフィン・ホームフライ)  
Crab cake benedict (Crab, Garlic, Shallot, Herbs, Radish sprouts, Extra virgin olive oil, Hollandaise sauce, Limeaioli sauce, Mixed greens, English muffin, Home fries)

ベニズワイガニがぎっしり入ったクラブケーキとライム風味のオリジナルのオランダーズソース。かいわれがアクセントになった新しいベネディクトです。



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・オランダーズソース・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・オランダーズソース・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。

# 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。

スクランブルを目玉焼き／オムレツに変更できます

## 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。

# Salads



ステーキ & ブルーチーズ ¥2,200

(牛肉・グラナパダーノ・ブルーチーズ・ロメインレタス・フライドオニオン  
シーザードレッシング)

Steak&Blue cheese salad (Beef, Grana Padano cheese, Blue cheese, Romaine lettuce, Fried onions, Caesar dressing)

スティロの提案するパワーランチの進化形。適度な脂身を残しつつ旨味のある赤身肉とアンチョビのドレッシング、ゴルゴンゾーラの3つの個性がマッチした一品です。



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。



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。



シェフズ Half ¥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・ブロッコリー・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。



アジア Half ¥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ガラスと、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。

# 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&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 & 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。



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。



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るやかにまとめています。

## ★サラダ トッピング Salad Toppings / お好きなトッピングを追加できます

・ レインボー キヌア Rainbow guinoa	¥100	・ チョップド チキン Chopped chicken	¥250
・ フライドトーフ Fried tofu	¥100	・ ポップコーン シュリンプ Popcorn shrimp	¥250
・ アボガド Avocado	¥200	・ ドライ イチジク Dried figs	¥250
・ パクチー Cilantro	¥200	・ スモークサーモン Smoked salmon	¥300
・ ブルーチーズ Blue cheese	¥200	・ オーガニック エッグ (フライド・スライス・ポーチ)	¥300
・ スモークベーコン Smoked bacon	¥200	・ スパイシー アヒツナ Spicy tuna ahijo	¥300
・ ミックス マッシュルーム Assorted mushrooms	¥200	・ グリルド サーモン Grilled salmon	¥600

# Burgers



クラシックバーガー

¥1,800

(牛肩ロース・牛脂・オニオン・フルーツマト・レタス・タルタルソース・パンズ・シューestring)

Classic burger (Chuck eye roll, Beef tallow, Onion, Tomato, Lettuce, Tartar sauce, Buns, Shoestring)

パテはシェフ指定の部位を粗挽きした手作り。牛肉100%でつなぎを一切使用していません。パテを引き立てる為に厳選した特製パンズと、新鮮な産地直送野菜を使用し、全ての具材のうまみを自家製のタルタルソースでバランスよくまとめました。



オーガニックエッグハンバーガー

¥2,100

Classic burger + Organic egg

大人から子供までみんな大好きな卵。半熟のオーガニック卵と自家製パテの組み合わせは抜群の美味しさです。



ブルーチーズバーガー

¥2,000

Classic burger + Blue cheese

実はこんなにお肉に合うのか! と驚きと発見があります。是非1度お試しください。



アボカドバーガー

¥2,000

Classic burger + Avocado

アボカドは世界一栄養価が高い果物と言われており、健康面でも様々な効能が期待できる万能な果物です。アメリカ料理のトッピングには欠かせない食材です。

## ★ハンバーガー トッピング Burger Toppings

好きなトッピングを追加できます。

- |                         |      |
|-------------------------|------|
| ・チーズ Cheese             | ¥100 |
| ・グリルドオニオン Grilled onion | ¥100 |
| ・アボカド Avocado           | ¥200 |
| ・ブルーチーズ Blue cheese     | ¥200 |
| ・ベーコン Bacon             | ¥200 |
| ・トマト Tomato             | ¥200 |
| ・オーガニックエッグ Organic egg  | ¥300 |
| ・パテ Burger patty        | ¥600 |

# Burgers

---



スライダー

¥2,000

(牛肩ロース・牛脂・チェダーチーズ・フルーツトマト・レタス・玉ねぎ・サルサソース・ワカモレ・タルタルソース・パンズ)

Slider hamburger (Chuck eye roll, Beef tallow, Cheddar cheese, Tomato, Lettuce, Onion, Salsa sauce, Guacamole, Tartar sauce, Buns)

少しづつ色々な味を楽しみたい！そんな気持ちを満たしてくれるミニバーガーのセット。ディップソースを組み合わせ、美味しさをカスタマイズしてみてください。



プ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・パンズ・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



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。



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。シンプルだけどや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

---



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。



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一緒にどうぞ。



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。

# Desserts



季節のポップオーバー

¥980

(季節のフルーツ、季節のムース、ポップオーバー)

Seasonal popover (Seasonal fruit, Seasonal 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のムースとバナナアイス、さらに旬のフルーツをたっぷり入れたデザートです。



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。



マカダミアナッツバナナパンケーキ ¥1,400

(米粉、バターミルクパウダー、バターミルク、バナナ、マカダミアナッツ、ココナッツファイン)

Macadamia nut pancake

(Rice flour, Butter milk powder, Butter milk, Banana, Macadamia nut, Desiccated coconut)

濃厚な味のバナナ、ローストしたマカダミアナッツの香りと食感とココナッツの旨味が重なりあったアメリカンデザートパンケーキです。



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)

Itaya'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

(ひまわりの種・全粒粉・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んだんに使い、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。



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

## Soft Drink

---

スパークリングウォーター (ペリエ) Sparkling Water (Perrie)	¥550
コーラ Coke	¥600
ジンジャーエール (辛口) Ginger Ale	¥600
オレンジジュース Orange Juice	¥600
グレープフルーツジュース Grapefruit Juice	¥600
トロピカルマンゴージュース Tropical Mango Juice	¥600
クランベリージュース Cranberry Juice	¥600
アメリカンソーダ American Soda	¥650
バジルシード (パッションフルーツ/ホワイトグレープ) Basil seed (Passion fruit / White grape)	¥680
自家製フレッシュレモネード Homemade Fresh Lemonade	¥700
プレミアムジンジャー エール Premium Ginger Ale	¥700

## Coffee & Tea

---

エスプレッソ Espresso	¥680
エスプレッソ ダブル Espresso (Double)	¥700
コーヒー Coffee	¥680
アイスコーヒー Ice Coffee	¥680
紅茶 Black Tea	¥680
アイスティー Ice Tea	¥680
カフェラテ Cafe Latte	¥680
アイスカフェラテ Ice Cafe Latte	¥680

別途消費税がかかります