

MORNING MENU

8:00-11:00

"Mou"toast plate



- ・好きなトースト
- ・サラダ
- ・自家製グラノーラとヨーグルト
- etc...

¥1,200~



Honey butter toast

はちみつバタートースト ムートースト、
オーガニックはちみつ、バター、バジルトマトマリネ



Jam butter toast

ジャムバタートースト
ムートースト、フルーツジャム、バター、バジルトマトマリネ



Cinnamon toast

シナモントースト
ムートースト、シナモンシュガー、バジルトマトマリネ



Moshio butter toast

藻塩あんバタートースト
ムートースト、藻塩あん、バター、バジルトマトマリネ

+¥300



Mou toast

ムートースト
ムートースト、目玉焼き、ベーコン、バジルトマトマリネ

+¥300



Raw ham egg toast

生ハムエッグトースト 生ハムエッグトースト、
バルミジャーノレッジャーノ、バジルトマトマリネ

+¥300



Bacon cheese toast

ベーコンチーズトースト チーズトースト、ベーコン、
メープルシロップ、バジルトマトマリネ

+¥300



Pizza toast

ピザトースト
ピザトースト、バジルトマトマリネ

+¥300



French toast

フレンチトースト
フレンチトースト、ソーセージ、ベーコン

+¥300

Set drink

+¥300

エスプレッソ Espresso

アメリカーノ(ホット/アイス) Americano (HOT/COLD)

紅茶(ホット/アイス) Black tea (HOT/COLD)

ミルク(ホット/アイス) Milk (HOT/COLD)

国産ジュース(みかん/りんご) Domestic juice (mandarin orange/apple)

ジンジャーエール Ginger ale

コーラ Cola

+¥400

カフェラテ(ホット/アイス) Cafe latte (HOT/COLD)

カプチーノ(ホット/アイス) Cappuccino (HOT/COLD)

+¥500 お好きなドリンク Your favorite drink

+¥600 お好きなアルコールドリンク Your favorite alcohol drink

LUNCH MENU

11:00-



“Panini” plate

- ・好きなパニーニ
- ・季節のスープ
- ・サルサソース
- ・デリ 3 種

¥1,800



Kyoto duck and Kujo green onion

京鴨と九条葱

鴨肉、九条葱、カマンベールチーズ、ゆで卵、柚子ピール、和風バルサミコソース



Raw ham mozzarella

生ハムモzzarella

バジルソース、生ハム、セミドライトマト、モzzarellaチーズ、ベビーリーフ



Pork belly confit and kinpira burdock

豚バラコンフィときんぴらごぼう

豚バラコンフィ、きんぴらごぼう、七味マヨネーズ、フリルレタス



Quattro formaggi with seasonal fruits

季節のフルーツのクワトロフォルマッジ 紅玉、ベーコン、モzzarellaチーズ、ゴルゴンゾーラ、レッドチェダーチーズ、ナチュラルチーズ、ハニーマスタード

Set drink

+ ¥300

エスプレッソ Espresso

アメリカーノ (ホット / アイス) Americano (HOT/COLD)

紅茶 (ホット / アイス) Black tea (HOT/COLD)

ミルク (ホット / アイス) Milk (HOT/COLD)

国産ジュース (みかん / りんご) Domestic juice (mandarin orange/apple)

ジンジャーエール Ginger ale

コーラ Cola

+ ¥400

カフェラテ (ホット / アイス) Cafe latte (HOT/COLD)

カプチーノ (ホット / アイス) Cappuccino (HOT/COLD)

+ ¥500 お好きなドリンク Your favorite drink

+ ¥600 お好きなアルコールドリンク Your favorite alcohol drink

DESSERT MENU

8:00-17:00



Basque cheesecake

バスクチーズケーキ

¥900



2 Types of gelato

2種のジェラート

¥900



Matcha pudding affogato

抹茶プリンアフォガード

¥950



Sakura gelato daifuku

さくらジェラートだいふく

¥950



Brownie

ブラウニー

¥1200



14:00- **Iron plate french toast** ¥1500

鉄板フレンチトースト

Set drink

+ ¥300

エスプレッソ Espresso

アメリカーノ (ホット/アイス) Americano (HOT/COLD)

紅茶 (ホット/アイス) Black tea (HOT/COLD)

ミルク (ホット/アイス) Milk (HOT/COLD)

国産ジュース (みかん/りんご) Domestic juice (mandarin orange/apple)

ジンジャーエール Ginger ale

コーラ Cola

+ ¥400

カフェラテ (ホット/アイス) Cafe latte (HOT/COLD)

カプチーノ (ホット/アイス) Cappuccino (HOT/COLD)

+ ¥500 お好きなドリンク Your favorite drink

+ ¥600 お好きなアルコールドリンク Your favorite alcohol drink

LUNCH MENU

11:00-17:00



Assorted plate

¥1800

盛り合わせプレート

- ・ ムーと日替わりパン 3 種
Mou and 3 types of daily bread
- ・ 季節のスープ
Seasonal soup
- ・ デリ 3 種
3 types of deli
- ・ ソーセージ
Sausage
- ・ ベーコン
Bacon
- ・ バター
Butter

Set drink

+ ¥300

エスプレッソ Espresso

アメリカーノ (ホット / アイス) Americano (HOT/COLD)

紅茶 (ホット / アイス) Black tea (HOT/COLD)

ミルク (ホット / アイス) Milk (HOT/COLD)

国産ジュース (みかん / りんご) Domestic juice (mandarin orange/apple)

ジンジャーエール Ginger ale

コーラ Cola

+ ¥400

カフェラテ (ホット / アイス) Cafe latte (HOT/COLD)

カプチーノ (ホット / アイス) Cappuccino (HOT/COLD)

+ ¥500 お好きなドリンク Your favorite drink

+ ¥600 お好きなアルコールドリンク Your favorite alcohol drink

DRINK MENU

8:00-17:00

Coffee

Espresso ¥500
エスプレッソ

Espresso macchiato ¥550
エスプレッソ・マキアート

Espresso con panna ¥550
エスプレッソ・コン・パンナ

Americano (iced/hot) ¥550
アメリカーノ

Cafe latte (iced/hot) ¥600
カフェラテ

Cappuccino (hot) ¥600
カプチーノ

Iced cappuccino (ice) ¥650
アイスカプチーノ

Cafe mocha (iced/hot) ¥650
カフェモカ

Cafe caramel (iced/hot) ¥650
カフェキャラメル

Espresso tonic ¥700
エスプレッソ・トニック

Espresso shekarato ¥700
エスプレッソ・シェカラート

Other

Black Tea (iced/hot) ¥500
紅茶

Milk (iced/hot) ¥500
ミルク

Chocolate (iced/hot) ¥650
チョコレート

Matcha latte (iced/hot) ¥700
抹茶ラテ

Hojicha latte (iced/hot) ¥700
ほうじ茶ラテ

**Domestic juice
(mandarin orange/apple)** ¥700
国産ジュース (みかん / りんご)

**Honey lemon
(soda/iced/hot)** ¥700
はちみつレモン

Ginger ale ¥600
ジンジャーエール

Cola ¥600
コーラ

Heartland ¥900
ハートランド

Guinness dark beer ¥900
ギネス黒ビール

Topping

Extra shot ¥100
ショット追加

Oat milk ¥150
オーツミルク変更

Soy milk ¥150
豆乳変更

SEASONAL MENU

8:00-17:00



Seasonal Cream Soda
~ Cherry Blossoms at Night ~

季節のクリームソーダ ~夜桜~

桜シロップとラズベリーシロップを使用したクリームソーダ

¥900



Matcha Shake ~ Mixed Berry ~

抹茶シェイク ~ ミックスベリー ~

¥750

八十八良葉舎の抹茶を使用したシェイクに
自家製のミックスベリーソースを合わせたドリンク



Raspberry white mocha (Hot)

ラズベリーホワイトモカ

ラズベリーシロップを加え、自家製の
ミックスベリーソースをかけたホワイトモカ

¥750



Raspberry white mocha (Ice)

ラズベリーホワイトモカ

ラズベリーシロップを加え、自家製の
ミックスベリーソースをかけたホワイトモカ

¥750



Herbal tea - dattcha -

だっちゃ。

脱・余計なもの。脱・つまりがちなもの。
断捨離系スッキリハーブティ

¥500



Earl gray - On the green -

オンザグリーン

集中力を ON にしたいとき。
香りで目覚める「緑茶のアールグレイ」。

¥500

SEASONAL MENU

8:00-17:00



『パンとエスプレッソとバリスタチャンピオンシップ 2025』 チャンピオンシグネチャードリンク

バイオレット・アメリカノ Violet americano

今年1月に行われた『パンとエスプレッソとバリスタチャンピオンシップ 2025』で優勝した佐藤梢バリスタ考案。決勝で提供されたオリジナルレシピのジグネチャードリンクです。

¥750

～佐藤バリスタコメント～

バイオレットとは、「すみれ」です。華やかな香りの印象が強く、淡い紫色が魅力的なシロップですので、特徴を最大限に活かすためにエスプレッソとレモンを合わせた、シンプルかつ飲みやすいドリンクに仕上げました。バイオレットの華やかな風味とエスプレッソのハーモニーをお楽しみいただけたら嬉しいです。

