MORNING

モーニング

8:00～10:00

フレンチトーストプレート

French Toast Plate

食パンのムーをアパレイユに一晩浸けて
フレンチトーストにしました。
ソーセージとベーコンの塩味ともよく合う
お食事系のフレンチトースト、日替わりデリ３種です。

¥1800

ムーしらすプレート

Open Sandwich Of Sirasu

食パンのムーに、大葉、あおさクリーム、
しらすのチュイルを盛り付けたオープンサンド、
日替わりデリ３種。焦がしバター醤油は
アクセントに少しずつご利用ください。

¥1800

生ハムと卵の
パルミジャーノトースト

Parmesan toast of prosciutto and egg

ムーに目玉焼き、生ハム、パルミジャーノ
チーズをたっぷりと掛けたトースト、
日替わりデリ３種です。

¥1800

アボカドと
サーモンのオープンサンド

Avocado and Salmon Open Sandwich Plate

カンパーニュにチーズクリーム、スモークサーモン、
アボカド、ポーチドエッグと飽きのこない組み合わせ。日
替わりデリ３種です。

¥1800

SET DRINK | All ¥500 シーズナル、アルコールは除く

LUNCH

ランチ

10:00～14:00

由比ガ浜パン盛りセット

Yuigahama assorted breads plate

デリ３種類、サラダ、ムー、バケット、クロワッサン系、
惣菜系、焼き菓子系の５品のセットになります。
月替わりのこだわりのスープが付いております。
パンに付けて召し上がれます。

¥1500

アボカドとサーモンのオープンサンド

Avocado and Salmon
Open Sandwich Plate

カンパーニュにチーズクリーム、スモークサーモン、
アボカド、ポーチドエッグと飽きのこない組み合わせ。
日替わりのデリ３種です。

¥1800

フレンチトーストプレート

French Toast Plate

食パンのムーをアパレイユに一晩浸けて
フレンチトーストにしました。
ソーセージとベーコンの塩味ともよく合う
お食事系のフレンチトースト、日替わりデリ３種です。

¥1800

ムーしらすプレート

Open Sandwich Of Sirasu

食パンのムーに、大葉、あおさクリーム、
しらすのチュイルを盛り付けたオープンサンド、
日替わりデリ３種。焦がしバター醤油は
アクセントに少しずつご利用ください。

¥1800

SET DRINK | All ¥500 シーズナル、アルコールは除く

DESSERT

デザート

14:00~17:00

Rice flour tart
〜blueberry and lemon〜
米粉のタルト〜ブルーベリーとレモン〜

たっぷりのブルーベリーと、チーズクリームを使用した、
レモン香るタルトです。100%米粉を使用しており、
グルテンフリーのプレートになります。

¥ 1200

Chilled french toast
冷やしフレンチ〜ベリー〜

イチゴ、ラズベリー、ブルーベリーを
贅沢に盛り付けました。さっぱりとした甘さの
ブルーベリーソースをかけて
楽しんでいただけるようにしました。

¥ 1500

French Toast
鉄板のフレンチトースト

食パンのムーを使用してフレンチトーストにしました。
一晩アパレイユに浸けて中まで染み込んだ
フレンチトーストを15分かけてじっくり焼きます。
外はパリッと中はトロッとしたフレンチトーストを
お楽しみいただけます。

¥ 1200（アイスクリームトッピング+100円）

Honey lavendar pudding
ハニーラベンダープリン

砂糖の代わりにはちみつで甘みをつけ、ラベンダーの
香りが優しく広がる上品なプリンです。別添えの自家製
ブルーベリージャムをかけると甘酸っぱさがアクセント
となり、より美味しくお召し上がりいただけます。

¥ 600

Bitter coffee jerry
大人の珈琲ゼリー

エスプレッソを贅沢に使用した濃いめのコーヒーゼリーです。
ゼリー自体が苦めなのでバニラアイスとの相性抜群です。
トッピングにはナッツとチョコのフラットクロワッサンが付いています。

¥ 800

DRINK
ドリンク

【COFFEE】

Espresso（Doppio）
エスプレッソ（Doppio）
※少量の飲み物です。 ¥ 500

Macchiato
マキアート
エスプレッソ＋少量のミルク ¥ 550

Espresso Con Panna
エスプレッソ・コン・パンナ
エスプレッソ＋生クリーム ¥ 500

Americano（Hot/Cold）
アメリカーノ（Hot/Cold） ¥ 600

Espresso Tonic
エスプレッソトニック
エスプレッソ＋トニックウォーター ¥ 700

Iced Coffee
アイスコーヒー ¥ 600

Iced Lemon Coffee
アイスレモンコーヒー
レモネード＋アイスコーヒー ¥ 650

Cafe Latte（Hot/Cold）
カフェ・ラテ（Hot/Cold） ¥ 680

Brown Sugar Latte（Hot/Cold）
ブラウンシュガー・ラテ ¥ 700

Hot Cappucchino
ホットカプチーノ ¥ 680

Ice Cappucchino
アイスカプチーノ ¥ 710

Cafe Mocha（Hot/Cold）
カフェ・モカ（Hot/Cold） ¥ 750

【OTHER】

Pink Lemonade Soda
ピンクレモネード（ソーダ割り）
自家製レモネード＋ラズベリージャム＋ソーダ ¥ 750

Lemonade（Water Soda Hot Water）
自家製レモネード
（水割り、ソーダ割り、お湯割り） ¥ 700

Apple Juice
りんごジュース ¥ 500

Orange Juice
オレンジジュース ¥ 500

Milk（Hot/Cold）
ミルク（Hot/Cold） ¥ 500

Ginger Ale（Sweet/Dry）
ジンジャーエール（甘口/辛口） ¥ 600

【KID' s DRINK】

Orange Juice
Kid's オレンジジュース ¥ 400

Apple juice
Kid's リンゴジュース ¥ 400

Milk（Hot/Cold）
Kid's ミルク（Hot/Cold） ¥ 400

【TEA】

Earl Grey Tea（Hot/Cold）
アールグレイティー（Hot/Cold） ¥ 600

Darjeeling Tea（Hot/Cold）
ダージリンティー（Hot/Cold） ¥ 600

Rooibos Tea（Hot/Cold）
ルイボティー（Hot/Cold） ¥ 600

Chamomile apple Tea
カモミールアップルティー（Hot/Cold） ¥ 650

Lemon mint Tea（Hot/Cold）
レモンミントティー（Hot/Cold） ¥ 650

Rosehip peach Tea（Hot/Cold）
ローズヒップピーチティー（Hot/Cold） ¥ 650

Green Tea（Hot/Cold）
緑茶 ¥ 600

Lavender Tea Latte（Hot/Cold）
ラベンダーティーラテ ¥ 750

Matha Latte（Hot/Cold）
抹茶ラテ ¥ 750

Chai Latte（Hot/Cold）
チャイ・ラテ（Hot/Cold）
チャイシロップ＋ミルク ¥ 650

Dirty Chai（Hot/Cold）
ダーティーチャイ（Hot/Cold）
チャイシロップ＋エスプレッソ＋ミルク ¥ 700

【ALCOHOL】

Bread, Espresso & Beer
パンエスビール・白 ¥ 950

Asahi super dry
アサヒスーパードライ ¥ 800

Heartland
ハートランド ¥ 980

Wine Half Bottle（Red/White）
ワイン・ハーフボトル（赤/白） ¥ 1200

Baileys Espresso
ベイリーズエスプレッソ ¥ 550

Baileys Latte
ベイリーズラテ（Hot/Cold） ¥ 750

Seasonal Drink

シーズナルドリンク

紫陽花ソーダ

Hydrangea soda

¥700

バタフライピーシロップと３色のゼリーを
使用して紫陽花をイメージした、
梅雨の季節にぴったりな見た目も
味も爽やかなドリンクです。

メロンクリームソーダ　¥800

Melon soda float

昔ながらの喫茶店の定番メニュー。緑色のソーダとバニラアイス、
チェリーの赤色がかわいいメロンクリームソーダです。

ブルーベリークリームソーダ　¥850

Blueberry soda float

自家製のブルーベリーコンポートにソーダ、
バニラアイスを乗せた紫陽花らしく紫色のクリームソーダです。

季節の抹茶ラテ～ブルーベリー～　¥800

Seasonal matcha latte ~blueberry

自家製のブルーベリーコンポートにミルク、
点てた抹茶を入れた色合いが可愛いドリンクです。

ブルーベリースムージー　¥750

Blueberry smoothie

紫陽花をイメージしてブルーベリーを
ベースにしたバナナスムージーです。