●写真はイメージです。●食材の産地、つけ合せのフルーツ・野菜などは季節により変わることがございます。(食材の変更により栄養成分の数値が変わる場合がございます)

Fluffy
ふわっふわ食感の
パンケーキ！

▲ 苺&ホイップ

▲ ベリー&ホイップ

SOY MILK

¥0 ＼ カロリー控えめ ／
豆乳スフレパンケーキへ
変更できます（豆乳ホイップ使用）

SWEETS

スフレパンケーキ［ スイーツ ］

季節限定

苺&ホイップ　1,278円（税込1,380円）

Pancakes with whipped cream & strawberry
〔プレーン〕597kcal ・ 食塩相当量0.9g ／ アレルギー ▶ 卵・乳・小麦・大豆・ゼラチン
〔 豆　乳 〕523kcal ・ 食塩相当量1.4g ／ アレルギー ▶ 卵・乳・小麦・大豆・ゼラチン

カナダケベック産メープル&ホイップ　926円（税込1,000円）

Pancakes with whipped cream & maple syrup
〔プレーン〕567kcal ・ 食塩相当量0.8g ／ アレルギー ▶ 卵・乳・小麦・大豆
〔 豆　乳 〕493kcal ・ 食塩相当量1.3g ／ アレルギー ▶ 卵・小麦・大豆

ベリー&ホイップ　926円（税込1,000円）

Pancakes with whipped cream & berry sauce
〔プレーン〕634kcal ・ 食塩相当量0.8g ／ アレルギー ▶ 卵・乳・小麦・大豆・りんご
〔 豆　乳 〕561kcal ・ 食塩相当量1.3g ／ アレルギー ▶ 卵・小麦・大豆・りんご
＊こちらのメニューは、はちみつを使用しております

チョコ&ホイップ　834円（税込900円）

Pancakes with whipped cream & chocolate sauce
〔プレーン〕540kcal ・ 食塩相当量0.8g ／ アレルギー ▶ 卵・乳・小麦・大豆
〔 豆　乳 〕467kcal ・ 食塩相当量1.3g ／ アレルギー ▶ 卵・乳・小麦・大豆

キャラメル&ホイップ　834円（税込900円）

Pancakes with whipped cream & caramel sauce
〔プレーン〕675kcal ・ 食塩相当量0.9g ／ アレルギー ▶ 卵・乳・小麦・大豆
〔 豆　乳 〕602kcal ・ 食塩相当量1.4g ／ アレルギー ▶ 卵・乳・小麦・大豆
＊こちらのメニューは、はちみつを使用しております

MEAL

スフレパンケーキ［ お食事 ］

たっぷりサラダと エッグベネディクトプレート　1,278円（税込1,380円）

Pancakes with hollandaise sauce, bacon, soft-boiled egg, salad & soup
〔プレーン〕1,047kcal ・ 食塩相当量4.2g ／
アレルギー ▶ 卵・乳・小麦・くるみ・大豆・豚肉・りんご・ゼラチン・ごま
〔 豆　乳 〕1,008kcal ・ 食塩相当量4.4g ／
アレルギー ▶ 卵・乳・小麦・くるみ・大豆・豚肉・りんご・ゼラチン・ごま

SOY MILK

¥0 豆乳スフレパンケーキへ変更できます

キヌアや5種豆と五穀などをトッピング！

▲ たっぷりサラダとエッグベネディクトプレート

パンケーキのご提供にお時間をいただいております。ご了承ください。

●写真はイメージです。●食材の産地、つけ合せのフルーツ・野菜などは季節により変わることがございます。(食材の変更により栄養成分の数値が変わる場合がございます)

Jiggly
プルンプルン食感の
フレンチトースト！

▲ メープル&ホイップ

SWEETS

石窯バゲットのフレンチトースト［ スイーツ ］

カナダケベック産メープル&ホイップ　973円(税込1,050円)

French toast with whipped cream & maple syrup
854kcal ・ 食塩相当量1.1g ／ アレルギー ▶ 卵・乳・小麦・大豆

ベリー&ホイップ　973円(税込1,050円)

French toast with whipped cream & berry sauce
922kcal ・ 食塩相当量1.1g ／ アレルギー ▶ 卵・乳・小麦・大豆・りんご
＊こちらのメニューは、はちみつを使用しております

チョコ&ホイップ　880円(税込950円)

French toast with whipped cream & chocolate sauce
828kcal ・ 食塩相当量1.1g ／ アレルギー ▶ 卵・乳・小麦・大豆

キャラメル&ホイップ　880円(税込950円)

French toast with whipped cream & caramel sauce
963kcal ・ 食塩相当量1.2g ／ アレルギー ▶ 卵・乳・小麦・大豆
＊こちらのメニューは、はちみつを使用しております

MEAL

石窯バゲットのフレンチトースト［ お食事 ］

キヌアや5種豆と五穀
などをトッピング！

▲ たっぷりサラダと石窯バゲットのフレンチトーストプレート

たっぷりサラダと石窯バゲットのフレンチトーストプレート　1,371円(税込1,480円)

French toast with maple syrup, salad & soup
1,143kcal ・ 食塩相当量3.0g ／
アレルギー ▶ 卵・乳・小麦・くるみ・大豆・りんご・ゼラチン・ごま

フレンチトーストのご提供にお時間をいただいております。ご了承ください。

Powered Salad

27品目のPOWERサラダ
～柔らかローストビーフ、
バルサミコとヴィネグレットドレッシング

926円（税込1,000円）

Salad using 27 ingredients including
roast beef & balsamic vinegar, sauce vinaigrette
473kcal ・ 食塩相当量2.1g ／
アレルギー ▶ 乳・小麦・牛肉・くるみ・大豆・りんご・ゼラチン・ごま

27品目のPOWERサラダ
～ハーブ鶏のローストチキン、
すりおろしにんじんとヴィネグレットドレッシング

926円（税込1,000円）

Salad using 27 ingredients including herb-flavored
roast chicken & grated carrot, sauce vinaigrette
521kcal ・ 食塩相当量2.4g ／
アレルギー ▶ 乳・小麦・オレンジ・くるみ・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・
ゼラチン・ごま

●米飯類は（ご飯、玄米、ピラフ等）は、国産米を使用しております。
●写真はイメージです。●食材の産地、つけ合せのフルーツ・野菜などは季節により変わることがございます。(食材の変更により栄養成分の数値が変わる場合がございます)

Meal

とろ～りチーズと
デミグラスソースのオムライス 1,019円（税込1,100円）
～ミニサラダつき

Runny rice omelet (with mini salad)
840kcal ・ 食塩相当量5.5g ／
アレルギー ▶ 卵・乳・小麦・オレンジ・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ごま

彩り野菜と十六穀米のカレー 1,019円（税込1,100円）
～ミニサラダつき

Colorful vegetables & 16 grain rice curry (with mini salad)
618kcal ・ 食塩相当量4.9g ／
アレルギー ▶ 乳・小麦・オレンジ・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉・ごま

海老アボカドサンドプレート 926円（税込1,000円）

Shrimp & avocado sandwich
567kcal ・ 食塩相当量3.1g ／
アレルギー ▶ 卵・乳・小麦・えび・オレンジ・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチン

B.L.T.サンドプレート 926円（税込1,000円）

B.L.T. Sandwich
706kcal ・ 食塩相当量4.3g ／
アレルギー ▶ 卵・乳・小麦・オレンジ・大豆・鶏肉・豚肉・りんご

SIDE DISH

ちょっと小腹がすいた時、つけ合せに一品欲しい時にどうぞ

コーンスープ 213円（税込230円）

Corn soup
75kcal ・ 食塩相当量0.7g ／ アレルギー ▶ 乳・小麦

フライドポテト 260円（税込280円）

French fries
318kcal ・ 食塩相当量0.7g ／ アレルギー ▶ 小麦・大豆

ベーコン（3枚） 213円（税込230円）

Bacon (3 slices)
166kcal ・ 食塩相当量1.4g ／ アレルギー ▶ 卵・乳・豚肉

●写真はイメージです。●食材の産地、つけ合せのフルーツ・野菜などは季節により変わることがございます。(食材の変更により栄養成分の数値が変わる場合がございます)

COFFEE&LATTE

ドリップコーヒー 380円(税込410円)
Drip coffee
9kcal

アイスコーヒー 380円(税込410円)
Iced coffee
10kcal

アメリカーノ 399円(税込430円)
Weak coffee
8kcal

エスプレッソ 325円(税込350円)
Espresso
7kcal

カフェラテ Hot or Ice 426円(税込460円)
Cafe latte
128kcal・食塩相当量0.2g ／ アレルギー▶乳

デカフェラテ Hot or Ice 426円(税込460円)
Cafe latte (decaf)
127kcal・食塩相当量0.2g ／ アレルギー▶乳

キャラメルラテ Hot or Ice 445円(税込480円)
Caramel latte
〔ホット〕256kcal・食塩相当量0.3g ／ アレルギー▶乳
〔アイス〕122kcal・食塩相当量0.1g ／ アレルギー▶乳

宇治抹茶ラテ Hot or Ice 445円(税込480円)
Uji green tea latte
〔ホット〕154kcal・食塩相当量0.2g ／ アレルギー▶乳
〔アイス〕145kcal・食塩相当量0.1g ／ アレルギー▶乳

ティーラテ Hot or Ice 445円(税込480円)
Tea latte
〔ホット〕68kcal・食塩相当量0.1g ／ アレルギー▶乳
〔アイス〕74kcal・食塩相当量0.1g ／ アレルギー▶乳

TEA

紅茶〜ダージリン 380円(税込410円)
Darjeeling tea
3kcal

アイスティ〜アールグレイ 380円(税込410円)
Iced earl grey tea
2kcal

赤いハーブティ 426円(税込460円)
ローズヒップ、レモングラス、ハイビスカス、レモンピール
Herbal tea [red]
6kcal

黄色いハーブティ 426円(税込460円)
カモミール、ローズレッドペタル、レモンバーベナ、レモングラス
Herbal tea [yellow]
3kcal

ALCOHOL

サントリー・ザ・プレミアム・モルツ 491円(税込530円)
Suntory the premium malts beer
152kcal・食塩相当量0.1g

角ハイボール 426円(税込460円)
Kaku highball
137kcal

レモンサワー〜生搾り 463円(税込500円)
Lemon sour 〜freshly squeezed
76kcal

ハウスワイン グラス(赤・白) 各306円(税込330円)
Wine glass [red・white]
91kcal

●20歳未満の方および、お車を運転の方へのアルコールの提供はお断りいたします。

OTHER

アイスフラッペ キャラメル 538円(税込580円)
Ice frappe [caramel flavor]
349kcal・食塩相当量0.4g ／ アレルギー▶卵・乳・大豆

アイスフラッペ 宇治抹茶 538円(税込580円)
Ice frappe [uji green tea flavor]
306kcal・食塩相当量0.2g ／ アレルギー▶乳・大豆

クリーミーパールミルクティ 445円(税込480円)
Creamy pearl milk tea
234kcal・食塩相当量0.2g ／ アレルギー▶乳・大豆

オレンジジュース 371円(税込400円)
Orange juice
94kcal ／ アレルギー▶オレンジ

アップルジュース 371円(税込400円)
Apple juice
92kcal ／ アレルギー▶りんご

DESSERT

本日のケーキ 426円(税込460円)
＊内容は係におたずねください。

※写真はイメージです。

KOJIMACHI Coffee

麹町珈琲のこだわり

KODAWARI

Pancake

至福のふわふわパンケーキ

やさしく降りつもる淡雪のような、ふわっふわ食感のパンケーキ。驚くほどきめが細かくなめらかで、口に入れた途端にしゅわっと消えていきます。しっかり泡立てたメレンゲを生地に加え、低温にあたためた鉄板でじっくり蒸し焼きにすることにより、ふんわりとろけるようなスフレ感を実現しました。余計なものを加えることなくシンプルに素材の味を引き出した、当店自慢のパンケーキです。

豆乳パンケーキ

まっ白でふわふわのパンケーキは、赤ちゃんのほっぺのようなやわらかさ。しっかり泡立てたメレンゲを生地に加え、低温でじっくり蒸し焼きにすることにより、なめらかでふんわり軽やかな口どけに仕立てました。生地にもホイップにも牛乳の代わりに豆乳を使用して、ほんのり大豆の風味が感じられるマイルドな味わいに。ヘルシーな素材でつくられた、からだにうれしいスイーツです。

Soymilk pancake

Frenchtoast

石窯バゲットのフレンチトースト

フレンチトーストは、パンの種類も味わいの重要なポイント。麹町珈琲ではフランスパンを使用し、あえて一度焼いてから、アパレイユ（卵液）に浸しています。このひと手間を加えることにより、フランスパンのほどよい空洞にアパレイユがじゅわっとしみ込んで、外側までやわらかく、中はぷるんぷるんの食感に。シンプルだからこそ違いがわかる、とっておきのフレンチトーストに出会えます。

Vegetable

からだ想いの彩り野菜

たっぷりのカラフル野菜、みずみずしいフルーツ、肉などのたんぱく質、トッピングを組み合わせた、メインディッシュになる彩りサラダ。こだわりのドレッシングが、フレッシュな野菜や素材の美味しさを引き立てます。多くの品目数が摂れるパワーサラダで、不足しがちな栄養素を効率よくチャージ！健康と美容を気づかう女性の心強い味方です。

Coffee

こだわりの珈琲

麹町珈琲のドリップコーヒーは、豊かな風味を持つアラビカ種豆のみを使用。2種類の焙煎深度に焼き分け、豆の個性をじっくりと引き出した後でブレンドしています。グアテマラは浅く焙煎し柑橘系の爽やかな香りを、ブラジル、コロンビアは深く焙煎し柔らかい苦味の中にカラメルを思わせる甘みを引き出しました。コーヒーのアロマに包まれながら、ゆったり流れる時間をお楽しみください。