

— APPETIZERS —

枝豆 (ペペロンチーノ風)

ガーリックと鷹の爪でお酒に合います

600

生ハム&チーズ オススメ

プロシュートとパルミジャーノレジャーノ

800

ブッラータと季節のフルーツ オススメ

女子に大人気! ブラータチーズと季節のフルーツを組み合わせます

1800

— SALAD —

GINZA CAFE original サラダ

small 800

large 1600

国産の旬野菜とフルーツ、ナッツ入り、オリジナルドレッシングでどうぞ
※詳しくはスタッフにお尋ねください



— MAIN —

鹿児島黒豚と青じその
ひとくち餃子 (5個)

青じその風味がさわやかに広がるジューシーな焼き餃子です
湧水を使用したモチモチの皮と産地にこだわった野菜で作りました

800

粒マスタードと
ハーブソーセージの盛り合わせ オススメ

プレーン・パジル・チョリソンの3種

small 800

large 1600

いわしのコンフィ

しっとり、ホロホロ国産イワシ、2尾入ってます

1000

味噌マスタードチキン

味噌マスタードが絡んだしっとり唐揚げ

1600

シーフードグラタン

えび、いか、あさりのペンネグラタン

1600

鶏もも肉の香草焼き (低温調理仕込み) オススメ

低温でじっくり時間をかけて火を通しているのではしっとり、ローズマリーとタイムのハーブの香りも

1800

天然真鯛のアクアパッツァ

NIPPONIA 小菅源流ホテルも監修している鈴木シェフ監修の一品です

2400



— PASTA / PIZZA —

ジェノベーゼパスタ

国産バジルソースを使用しております

1600

ボロネーゼパスタ

国産肉使用。じっくり煮込んでおります

1600

マルゲリータピザ オススメ

モッツアレラチーズ、ドライトマト使用

1600



— RICE / BREAD —

白味噌グリーンカレー

代々木の名店”味噌 18ヶ月”和風グリーンカレー
タケノコ・椎茸・チキンが入ってます

1600

ガパオ風ライス

ナンプレー不使用の和風ガパオ

1600

アボカドトースト

アボカド、ポーチドエッグにハードバケット

1600

サンドイッチプレート

ハーフはツナ or たまごどちらかお選びいただけます

half 900

1600

気まぐれホットサンド オススメ

中身はスタッフにお尋ねください

900

ビーフチーズバーガー オススメ

国産牛 100%使用、チェダーチーズと相性◎

1600

和風しそポークバーガー

国産豚 100%使用
ショウガがたっぷり入ったパテに長芋 x シソの和風バーガーです。

1600

パン / ライス

300

