

MENU

Drink

Alcohol

Pancake

Food

Demitasse cupcake

「TABLES CAFÉ」



オーガニックコーヒー
Organic Coffee



ウイナーコーヒー
Wiener Coffee

ORGANIC COFFEE オーガニックコーヒー

コーヒーメニューは全て有機JAS認定 オーガニックのコーヒービーンズを使用しております。

| | | |
|------|--|-----------------------|
| HOT | ★ ^{オススメ} オーガニックコーヒー organic coffee | ¥600 |
| | カプチーノ cappuccino | ¥700 |
| | チョコレート カプチーノ chocolate cappuccino | ¥750 |
| | キャラメル カプチーノ caramel cappuccino | ¥750 |
| | ハニー カプチーノ honey cappuccino | ¥750 |
| | ★ ^{オススメ} ウイナーコーヒー wiener coffee | ¥800 |
| | エスプレッソ espresso | シングル ¥650 ダブル ¥700 |
| | オーガニックアイスコーヒー organic iced coffee | ¥650 |
| | アイスカプチーノ iced cappuccino | ¥700 |
| | コーヒーフロート coffee float | ¥800 |
| ICED | チョコレート カプチーノ chocolate cappuccino | ¥750 |
| | キャラメル カプチーノ caramel cappuccino | ¥750 |
| | ハニー カプチーノ honey cappuccino | ¥750 |
| | ウイナーコーヒー wiener coffee | ¥800 |

——— 当店の価格はすべて税込表示です



ロイヤルミルクバナナ
Royal Milk Vanilla



ロイヤルミルクティー
Royal Milk Tea

ORGANIC TEA オーガニックティー（ホットはポットサービス）



スリランカ現地のティーカンパニーと直接契約し、日本人の好みに合わせたこだわりの茶葉。



セイロン english break fast

HOT / ICE ¥800

スリランカ・ディンブラ産。すい色は濃くしっとりとした味と甘い香りが引き立ちます。深みのある味わいですが後味はすっきりしています。※「すい色：すいしょく」とは、紅茶抽出液の色のことを指します。



ダーズリン darjeeling

HOT ¥800

「紅茶のシャンパン」とも呼ばれる、爽やかな香りとおささりした味わい。



アールグレイ earl gray

HOT ¥800

優しい味わいのセイロンティーを、爽やかなベルガモットで香り付けしました。



ローズヒップハイビスカス rosehip&Hibiscus

HOT ¥800

ビタミンCたっぷりの、美容にうれしいハーブティーです。



ジャスミン jasmine

HOT / ICE ¥800

緑茶をベースに、香り高いジャスミンの花をブレンドした人気の中国茶です。爽やかでスッキリした後味が特徴です。

ROYAL MILK TEA ロイヤルミルクティー



ロンネフェルトは1823年創業の歴史あるドイツの紅茶ブランド。ミルクティーによく合うアッサムに芳香なアイリッシュウイスキーのアロマとカカオの実をブレンドした甘い甘い香りのティーです。



ロイヤルミルクティー royal milk tea

HOT/ICE ¥900

コク・香り・渋みのバランスのとれた茶葉を使ったリッチなロイヤルミルクティー。



マウンテンロイヤルミルクティー mountain royal milk tea

HOT/ICE ¥950

ロイヤルミルクティーにホイップクリームを浮かべました。



ロイヤルミルクバナナ royal milk vanilla

¥1,100

芳香な香りのロイヤルミルクティーにたっぷりのバナナアイスのをせました。

ORIGINAL SYRUP DRINK

オリジナルシロップドリンク

「TABLES」オリジナルのフルーツやジンジャーのシロップ漬けを使ったドリンク。

オレンジスパーク orange spark ¥750
自家製オレンジシロップ×ミント×ソーダ
オレンジとほんのり蜂蜜の爽やかスパーク。

ジンジャーミルク ginger milk HOT/ICE ¥750
自家製ジンジャーシロップ×ミルク
唐辛子でアクセントをつけた健康ラテ。

オレンジティースパーク orange tea spark ¥750
自家製オレンジシロップ×紅茶×ソーダ
オレンジの甘さがアクセントのティースカッシュ。

ストロベリースパーク strawberry spark ¥800
自家製ストロベリーシロップ×ミント×ソーダ
甘酸っぱいストロベリーシロップにレモンと
ミントのアクセント。

オススメ

★ **レモンスパーク** lemon spark ¥750
自家製レモンシロップ×ミント×ソーダ
レモンの爽やかな酸味のすっきりスパーク。

ストロベリーミルク strawberry milk HOT/ICE ¥800
自家製ストロベリーシロップ×ミルク×ホイップクリーム
いちごの果肉を入れたちょっと贅沢なラテ。

オススメ

★ **ジンジャースパーク** ginger spark ¥750
自家製ジンジャーシロップ×ミント×ソーダ
ピリ辛ジンジャーにレモンの酸味が好相性。

SOFT DRINK

ソフトドリンク

厳選したセレクトの炭酸 & ジュース。

オレンジジュース orange juice ¥700

グレープフルーツジュース ¥700
grapefruit juice

アップルジュース apple juice ¥700

ウーロン茶 oolong tea ¥700

ジンジャーエール ginger ale ¥700

ペリエ perrie ¥700

BEER ビール

| | |
|--|------|
| アサヒ プレミアム生ビール 熟撰 (334ml) asahi premium fresh beer juku-sen | ¥850 |
| ハートランド (355ml) heartland | ¥700 |
| アサヒ ドライゼロ (334ml) asahi dry zero ノンアルコールビール。 | ¥680 |

WINE ワイン

| | |
|---|-----------------------------|
| WHITE オーガニック ワン organic one 清涼感のある柑橘の香り。バターや蜂蜜のようなリッチなテイスト。 【オーストラリア/ニューサウスウェールズ】シャルドネ100% | glass ¥800 bottle ¥3,500 |
| RED ビアンキ モンテプルチアーノ ダブルッツォ bianchi montepulciano d'abruzzo フルーツの果実味もありながら、サクサクと飲める軽く爽快なワイン。 【イタリア/アブルッツォ】モンテプルチアーノ100% | glass ¥800 bottle ¥3,500 |

CHAMPAGNE シャンパン

| | |
|---|----------------|
| モエ エ シャンドン ブリュット インペリアル moët & chandon brut imperial | bottle ¥11,000 |
|---|----------------|

WHISKY ウイスキー

| | |
|----------------------------|------|
| サントリー 角 suntory kaku | ¥700 |
| ザ グレンリベット12年 the glenlivet | ¥850 |

ORIGINAL SYRUP COCKTAIL オリジナルシロップカクテル

「TABLES」オリジナルのフルーツやジンジャーのシロップを使った爽やかなおすすめカクテル。

| | |
|---|--------|
| レモンリッキー lemon rickey 自家製レモンシロップ×ウォッカ×ソーダ | ¥850 |
| ★ オレンジリッキー orange rickey 自家製オレンジシロップ×ウォッカ×ソーダ | ¥900 |
| ジンジャーリッキー ginger rickey 自家製ジンジャーシロップ×ウォッカ×ソーダ | ¥900 |
| ストロベリーリッキー strawberry rickey 自家製ストロベリーシロップ×ウォッカ×ソーダ | ¥1,000 |
| ドライキティ dry kity 自家製ジンジャーシロップ×赤ワイン×ソーダ | ¥900 |

MOJITO モヒート

| | |
|--|--------|
| 「TABLES」モヒート 「TABLES」mojito ラム×ミント×シロップ×ソーダ×ライム | ¥1,000 |
| ★ フレッシュフルーツモヒート freash fruit mojito フルーツ×ラム×ミント×シロップ×ソーダ | ¥1,100 |



ストロベリーミルク
Strawberry Milk



コームハニー&フレッシュフルーツ
Comb Honey & Fresh Fruit

CREAM CHEESE PANCAKE クリームチーズパンケーキ

生地にクリームチーズを練り込み、ふんわりと口溶けやわらかに焼き上げた「TABLES」自慢のパンケーキ。お好みにトッピングもお付けいたします。(※次のページのトッピングからお選びください。)

オーガニックメイプル&AOPバター organic maple & AOP butter ¥1,100
 オーガニックのメイプルシロップとフランス産発酵バターのスィーツな一品。
 ※AOPバターとは：フランス ポワトゥー・シャラントゥ地方で昔ながらの製法で作られた貴重な発酵バター

ストロベリーミルク strawberry milk ¥1,400
 フレッシュとコンポートの2種類のイチゴに練乳ソースで仕上げました。



コームハニー&フレッシュフルーツ comb honey & fresh fruit ¥1,500
 ミツバチの巣蜜「コームハニー」とフレッシュフルーツの贅沢なパンケーキ。

※ご注文を頂いてから一枚一枚丁寧に焼き上げておりますので提供まで多少お時間を頂いております

TOPPING トッピング



- ・AOP バター 2切 ¥150
※AOP バターとは：フランス ポワトゥー・シャラントゥ地方で昔ながらの製法で作られた貴重な発酵バター
- ・ホイップクリーム ¥150
- ・バニラアイス ¥200
- ・オーガニックメイプル 30cc ¥250



スモークサーモン
Smoke Salmon Pancake



ベーコンエッグ
Bacon Egg Pancake

MEAL CREAM CHEESE PANCAKE

ミルククリームチーズパンケーキ

生地クリームチーズを練り込み、ふんわりと口溶けやわらかに焼き上げた「TABLES」自慢のパンケーキ。

オススメ



ベーコンエッグ パンケーキ bacon egg pancake

¥1,450

あたたかいパンケーキに、ベーコン・卵・オーガニックメイプルシロップを添えて。

スモークサーモンパンケーキ smoke salmon pancake

¥1,450

スモークサーモンと卵に、チェダーチーズとケーパーマヨネーズのアクセントを加えたパンケーキ。

TOPPING トッピング



・ AOP バター 2切 ¥150

※AOP バターとは：フランス ポワトゥー・シャラントゥ地方で昔ながらの製法で作られた貴重な発酵バター

・ ホイップクリーム ¥150

・ バニラアイス ¥200

・ オーガニックメイプル 30cc ¥250

※ご注文を頂いてから一枚一枚丁寧に焼き上げておりますので提供まで多少お時間を頂いております

——— 当店の価格はすべて税込表示です



グリルチキンと五種豆と五穀のさっぱりサラダ
Grilled Chicken, Beans & Grains Salad



揚げ茄子とシーフード トマトソースドリア
Fried eggplant and seafood tomato sauce doria

SALAD

サラダ

オススメ

★ グリルチキンと五種豆と五穀のさっぱりサラダ
grilled chicken, beans & grains salad ¥900

じっくり焼き上げたグリルチキンとレンズ豆や大豆、玄米やアワ・キビなどを
オリーブオイルと白ワインヴィネガーでサッパリと仕上げました。

オススメ

★ 生ハムとフレッシュフルーツのサラダ ham & fruit salad ¥900

ミックスグリーンサラダに生ハムやイチゴ、オレンジ、ブルーベリーなど
フレッシュフルーツを添えました。

RICE PLATE

ライスプレート

NEW

★ バターチキンカレー butter chicken curry ¥1,150

十数種類のスパイスを効かせたオリジナルのカレーにゆで卵をトッピングしました。

照り焼きチキンオーバーライス teriyaki chicken over rice ¥1,100

自家製照り焼きソースで仕上げたチキンとアボカドの洋風丼。

ロティサリーチキン rotisserie chicken ¥1,200

独自にブレンドしたスパイス&ハーブで香りをつけたチキンを
「皮はパリっと中はジューシー」に専用ロースターで焼き上げました。

季節限定

★ 揚げ茄子とシーフード トマトソースドリア ¥1,400

fried eggplant and seafood tomato sauce doria

海老、イカ、貝などの魚介と揚げ茄子をトマトで仕上げパジルソースをかけた贅沢なドリア。

季節限定

★ モッツアレラとトマトソースのハンバーグ ¥1,500

hamburger steak and mozzarella with tomato sauce

肉厚のハンバーグにトマトソースの上から、モッツアレラをトッピングしました。

TOPPING
ロティサリー
チキン
+¥600



リッチバニラストロベリーパフェ
Rich Vanilla Strawberry

リッチチョコバナナパフェ
Rich Choco Banana



NYチーズケーキ
NY Cheese cake

PARFAIT & ORIGINAL SWEETS

パフェ & オリジナルスイーツ

| | |
|--|--------|
| <p>リッチバニラストロベリーパフェ rich vanilla strawberry 北海道産生クリームを使用したバニラアイスと甘酸っぱいイチゴ、バナナコッタの贅沢なパフェ。</p> | ¥1,350 |
| <p>リッチチョコバナナパフェ rich choco banana フランス、ヴェローナ社のチョコレートを使用したカカオの香り豊かなチョコレートアイスとバナナでピターな味わいに仕上げました。</p> | ¥1,250 |
| <p>NYチーズケーキ NY cheese cake 濃厚でクリーミーなチーズケーキ。みずみずしいブルーベリーソースを添えて。しっかりとした味のドリンクと好相性。</p> | ¥700 |
| <p>クラシックショコラ classic chocolate しっとり焼き上げたチョコレートたっぷりのケーキに、ホイップクリーム。</p> | ¥700 |
| <p>季節のタルト seasonal tart 旬のフルーツを使ったタルト。</p> | ¥780~ |

DEMITASSE CUPCAKE

デミタスカップケーキ

フレッシュのセサミオイルで作ったしっとり上品な風味の生地を、素材の味わいを引き立てるクリームチーズベースのクリームでひとつひとつ丁寧に仕上げました。
デミタスカップ(エスプレッソを入れる小さなコーヒーカップ)サイズのスイーツです。



EAT IN

カフェのおともにはお1人様2個がちょうどいいサイズです。

TAKE OUT

プレゼント・お土産に /

DEMITASSE CUP CAKE BOX

デミタスカップケーキボックス 4個入BOX

スタッフまでお気軽にお申し付けください

EAT IN & TAKE OUT

デミタス
カップケーキご注文は、
別紙メニューを
ご覧ください。