

# MENU

Drink

Alcohol

Pancake

Food

## 「TABLES CAFÉ」

### 混雑時のお願い

より多くのお客様にご利用いただけるようピーク時や混雑時に限り  
お席のご利用時間を90分程度とさせていただきます。  
ご理解とご協力のほどよろしくお願いいたします。



オーガニックコーヒー  
Organic Coffee



ウイナーコーヒー  
Vienna 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	★ <sup>オススメ</sup> 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
	★ <sup>オススメ</sup> ウイナーコーヒー	vienna coffee	¥800
	エスプレッソ	espresso	single ¥650 double ¥700
	カフェオレ	cafe au lait	¥700
	カフェラテ	cafe latte	¥700
	ICED	オーガニックアイスコーヒー	organic iced coffee
アイスカプチーノ		iced cappuccino	¥700
コーヒーフロート		coffee float	¥800
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		vienna coffee	¥800
カフェラテ		cafe latte	¥700
カフェオレ		cafe au lait	¥700



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。すい色は濃くしっか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:すいしよく」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、爽やかな香りとあっさりした味わい。



### 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



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。



### 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

royal milk tea + whipped cream

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 tea + vanilla ice cream

¥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。

<b>オレンジスパーク</b> 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。	
<b>オレンジティースパーク</b> 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。	
<small>オススメ</small> ★ <b>レモンスパーク</b> 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。	
<small>オススメ</small> ★ <b>ジンジャースパーク</b> 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。 ginger syrup + chili pepper + soda	
<b>ジンジャーミルク</b> 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。 ginger syrup + chili pepper + milk	
<b>ストロベリースパーク</b> 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。	
<b>ストロベリーミルク</b> strawberry milk	HOT / ICE ¥800
ホイップクリームをトッピングした贅沢なストロベリーオレ。 strawberry syrup + whipped cream	

## SOFT DRINK ソフトドリンク

---

厳選したセレクトの炭酸&ジュース。

<b>オレンジジュース</b>	orange juice	¥700
<b>アップルジュース</b>	apple juice	¥700
<b>ジンジャーエール</b>	ginger ale	¥700
<b>グレープフルーツジュース</b>	grapefruit juice	¥700
<b>ウーロン茶</b>	oolong tea	¥700
<b>ペリエ</b>	perrie	¥700

## BEER & WHISKY ビール & ウイスキー

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) ノンアルコールビール。	asahi dry zero	¥680
サントリー 角	suntory kaku	¥700

## WINE ワイン

WHITE	<b>マス・ド・ジャニーニ ブラン</b> ハーブや柑橘系、ライムのような瑞々しい酸味と果実味が程良くまとまった味わい。 【フランス / ラングドック・ルーション】	mas de janiny blanc	glass	¥800
	<b>レッド・ブリッジ シャルドネ・ヴィオニエ</b> 柔らかな果実味と、丸みのある酸味が特長の、滑らかな味わい。 【オーストラリア / 南オーストラリア】	red bridge chardonnay viognier	bottle	¥3,500
RED	<b>マス・ド・ジャニーニ ルージュ</b> スマレや乾燥ハーブなどの清涼感ある香りに程良いボリュームを伴うジューシーな味わい。 【フランス / ラングドック・ルーション】	mas de janiny rouge	glass	¥800
	<b>ドモド・モンテプルチアーノ・ダブルッツォ</b> プラムやチェリーの溢れるアロマに、ローズマリーやバニラの香り。 【イタリア / プーリア】	Domodo Montepulciano d'Abruzzo	bottle	¥3,500

## 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。

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

## MOJITO モヒート

	<b>「TABLES」モヒート</b> ラム×ミント×シロップ×ソーダ×ライム	「TABLES」mojito	¥1,000
★ オススメ	<b>フレッシュフルーツモヒート</b> フルーツ×ラム×ミント×シロップ×ソーダ	freash fruit mojito	¥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。

※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

※ Cream cheese is kneaded into the dough. ※ We carefully bake each one, so it takes time to deliver. Please wait a while.

**オーガニックメイプル&カルピス発酵バター** organic maple & CALPIS butter **¥1,200**

オーガニックのメイプルシロップとカルピス発酵バターのシンプルな一品。

※カルピス発酵バター:「カルピス」をつくる工程からできる脂肪分を使った発酵バターはさわやかなコクと香りで、後味はすっきりとした味わい。

**ストロベリーミルク** strawberry milk **¥1,500**

フレッシュの苺にストロベリー & 練乳ソースで仕上げました。

人気  
NO.1

**コームハニー & フレッシュフルーツ** comb honey & fresh fruit **¥1,600**

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。

### TOPPING トッピング

**カルピス発酵バター 2切 ¥150**  
CALPIS butter

※カルピス発酵バター:「カルピス」をつくる工程からできる脂肪分を使った発酵バターはさわやかなコクと香りで、後味はすっきりとした味わい。

**ホイップクリーム ¥150**  
whipped cream

**バニラアイス ¥200**  
vanilla ice cream

**オーガニックメイプル 30cc ¥250**  
maple syrup



スモークサーモン  
Smoked Salmon Pancake



ベーコンエッグ  
Bacon Egg Pancake

## SAVORY CREAM CHEESE PANCAKE ミール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。お好みでトッピングもお付けいたします。

※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

※ Cream cheese is kneaded into the dough. ※ We carefully bake each one, so it takes time to deliver. Please wait a while.



★ **ベーコンエッグ パンケーキ** bacon egg pancake

¥1,550

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** smoked salmon pancake

¥1,550

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

**カルピス発酵バター 2切 ¥150**  
CALPIS butter

※カルピス発酵バター:「カルピス」をつくる工程からできる脂肪分を使った発酵バターはさわやかなコクと香りで、後味はすっきりとした味わい。

**ホイップクリーム ¥150**  
whipped cream

**バニラアイス ¥200**  
vanilla ice cream

**オーガニックメイプル 30cc ¥250**  
maple syrup



ローストビーフサラダ  
Roast beef salad



チーズフォンデュハンバーグ  
Cheese fondue Hamburger steak

## SALAD サラダ

オススメ



### ローストビーフサラダ

roast beef salad

¥1,280

スパイスを効かせたローストビーフをフレッシュサラダと共に。  
シーザードレッシングとオニオンソースで。

オススメ



### 生ハムとフレッシュフルーツのサラダ

ham & fruit salad

¥1,000

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

オススメ



### バターチキンカレー

butter chicken curry

¥1,200

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。

### ロティサリーチキンカレー

rotisserie chicken curry

¥1,800

バターチキンカレーにローストした骨付きもも肉を乗せた、至極のチキンカレー。

### 照り焼きチキンオーバーライス

teriyaki chicken over rice

¥1,200

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

¥1,400

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  
「皮はパリッと中はジューシー」に専用ロースターで焼き上げました。

### ローストビーフライス

roast beef rice plate

¥1,580

低温でじっくり焼き上げた牛肉をオムライス風に。2種のソースで仕上げました。

季節限定



### チーズフォンデュハンバーグ

cheese fondue hamburger steak

¥1,680

ジューシーなハンバーグをフォンデュソースで。ハンバーグのうま味と  
チーズのコクが口の中に広がります。





## PARFAIT & ORIGINAL SWEETS パフェ & オリジナルスイーツ

**リッチバニラストロベリーパフェ rich vanilla strawberry parfait** **¥1,350**

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、  
パンナコッタの贅沢なパフェ。

**リッチチョコバナナパフェ rich choco banana parfait** **¥1,250**

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ビターな味わいに仕上げました。

**NYチーズケーキ NY cheese cake** **¥700**

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。

**ザッハトルテ sachertorte** **¥700**

しっとり濃厚なダークチョコのケーキにヘーゼルナッツの食感とほんのりオレンジの風味。

**季節のタルト seasonal tart** **¥780~**

旬のフルーツを使ったタルト。