

MENU

Drink

Alcohol

Sweets

Food

「TABLES
KITCHEN」

ORGANIC COFFEE オーガニックコーヒー

「TABLES」タブレスの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。



オーガニックコーヒー
organic coffee



ウイナーコーヒー
wiener coffee

オススメ

★ **オーガニックコーヒー** organic coffee HOT / ICE ¥600
有機栽培で大切に育てられたコーヒービーンズ。ドリップで入れたまるやかでコクのある味わい。

カフェラテ cafe latte [乳] HOT / ICE ¥680
フォームドミルクたっぷりの優しい味わいのカフェラテ。

カプチーノ cappuccino [乳] HOT / ICE ¥730
エスプレッソをダブルで。しっかりとしたコーヒーの風味と、ミルクのハーモニー。

チョコレート カプチーノ chocolate cappuccino [乳] HOT / ICE ¥760
チョコレートの風味のカプチーノ。エスプレッソ、ミルク、チョコレートの味わいをどうぞ。

キャラメル カプチーノ caramel cappuccino [乳] HOT / ICE ¥760
甘くほろ苦い、キャラメルの風味のおすすめのカプチーノ。

ウイナーコーヒー wiener coffee [乳] HOT / ICE ¥830
たっぷりのホイップクリームを浮かべたオーガニックコーヒー。

オススメ

★ **コーヒーフロート** coffee float [乳・卵] ICE ¥880
バニラアイスクリームを浮かべたアイスコーヒー。

TEA ティー（ホットはポットサービス）

[amsu tea アムシュティー]

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。

amsu
tea
EST. 2015



オーガニックティー
organic tea



ロイヤルミルクバニラ
royal milk vanilla

オススメ



イングリッシュブレックファースト

english breakfast

HOT ¥750

しっかりとした味と甘い香りで、ミルクティーにも合います。

ダージリン

darjeeling estate

HOT ¥750

「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 ¥750

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。

アイスティー < レモン / ミルク / ストレート >

iced tea < with lemon / with milk / black tea >

¥630

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。

Herb tea

カモミールミント

chamomile mint

HOT ¥750

ミントの爽やかな香りに癒される、美容にうれしいハーブティーです。

Royal milk tea

ロイヤルミルクティー

royal milk tea [乳]

HOT / ICE ¥860

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。

オススメ



ロイヤルミルクバニラ

royal milk vanilla [乳・卵]

ICE ¥1,080

芳香な香りのロイヤルミルクティーにたっぷりのバニラアイスのをせました。

SOFT DRINK ソフトドリンク

厳選した100%ジュース&ミネラルウォーター。

100%オレンジジュース	orange juice [オレンジ]	¥650
100%グレープフルーツジュース	grapefruit juice	¥650
100%アップルジュース	apple juice [リンゴ]	¥650
キッズドリンク (100%オレンジ or 100%アップル)	kids drink [オレンジ] [リンゴ]	¥320

小学生未満のお客様にお召しあがりいただけるメニューです。(氷は入っておりません。)

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 [オレンジ]	¥770
	[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。		
オススメ	★ レモンスパーク	lemon spark	¥770
	[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。		
	ジンジャースパーク	ginger spark	¥770
	[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。		
	ジンジャーミルク	ginger milk [乳]	HOT / ICE ¥770
	[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。		
	ストロベリースパーク	strawberry spark	¥880
	[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ミントのアクセント。		
	ストロベリーミルク	strawberry milk [乳]	HOT / ICE ¥880
	[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。		

ALCOHOL アルコール

ハートランド	heartland	¥880
麦芽100%の本格的な味わい。厳選されたアロマホップが醸し出すおだやかな香りが、麦のうま味を引き立ててくれます。		
グラスワイン(赤・白)		¥780
ウィスキー(I.W. ハーパー)		¥780



RICH PARFAIT パフェ

リッチバナラストロベリーパフェ

rich vanilla strawberry [卵・乳]

¥1,450

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。



ICE CREAM FLOAT アイスフロート

オリジナルスパークドリンクのアイスフロート。

オレンジスパークフロート ¥980

orange spark float [オレンジ]

レモンスパークフロート ¥980

lemon spark float

ジンジャースパークフロート ¥980

ginger spark float

ストロベリースパークフロート ¥1,110

strawberry spark float [卵・乳]



スパークフロート
spark float

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。



コームハニー& フレッシュフルーツ
comb honey & fresh fruit



ストロベリーミルク
strawberrymilk

オーガニックメイプル&カルピス発酵バター organic maple & CALPIS butter [小麦・乳・卵] **¥1,180**
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。
【オーガニックメイプルシロップ、カルピス発酵バター】

ストロベリーミルク strawberry milk [小麦・乳・卵] **¥1,530**
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。
【フレッシュストロベリー、ストロベリーソース、コンデンスミルク、ホイップクリーム】

コームハニー&フレッシュフルーツ comb honey & fresh fruit [小麦・乳・卵・バナナ] **¥1,630**
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。
【フレッシュストロベリー、ブルーベリー、バナナ、蜂の巣蜜コームハニー、ホイップクリーム】

TOPPING
トッピング

- ・カルピス発酵バター… 2切¥150
- ・ホイップクリーム ……¥150
- ・バニラアイス ……¥250
- ・オーガニックメイプル… 30cc¥250



KIDS PANCAKE

キッズパンケーキ 小学生未満のお客様にお召しあがりいただけるメニューです

キッズパンケーキ kids pancake [小麦・乳・卵]

ミニサイズのパンケーキにオーガニックメイプルと発酵バター。

¥650

CREPE クレープ

旨みのあるフランス産の小麦粉でもっちりとした生地に仕上げました。

かみしめるほどに深い味わいが広がるタブレスのクレープ。他では味わえないこだわりの味をどうぞお楽しみください。



プールシュクル
beurre sucre



ストロベリー&クリームチーズ
strawberry & cream cheese

プール シュクル

beurre sucre [小麦・乳・卵]

¥1,080

カソナード(赤砂糖)のkokのある甘みに、フランス産の良質なAOP発酵バターを乗せた定番クレープ。
【カソナード、AOP発酵バター】

キャラメル プール サレ

caramel beurre salé [小麦・乳・卵]

¥1,180

ほろ苦く甘い、手作りの塩キャラメルのソースと発酵バターのリッチな味わいのクレープ。
【キャラメルソース、AOP発酵バター】

ヌテラ&ナッツ

nutella & nuts [小麦・乳・卵・クルミ・大豆]

¥1,330

ヘーゼルナッツのチョコレートスプレッド“ヌテラ”と香ばしいナッツの組み合わせ。
【ヌテラ、ホイップクリーム、クルミ、アーモンド】

ストロベリー&クリームチーズ

strawberry & cream cheese [小麦・乳・卵]

¥1,530

フレッシュなイチゴとクリームチーズ、バニラアイスとホイップクリームでデコレーション。
【イチゴ、ストロベリーソース、バニラアイス、ホイップクリーム】

TOPPING トッピング

・カルピス発酵バター… 2切 ¥150

・ホイップクリーム …… ¥150

・バニラアイス …… ¥250

・オーガニックメイプル …… 30cc ¥250



- | | | |
|---|-------------------------------|------|
| ニューヨークチーズケーキ | newyork cheese cake [小麦・乳・卵] | ¥700 |
| 湯煎でじっくりと焼いた、濃厚な味わいのチーズケーキ。
ブルーベリーコンポートとご一緒に。 | | |
| ザッハトルテ | classic chocolate [小麦・乳・卵・大豆] | ¥700 |
| 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。 | | |
| 山手ロール | YAMATE roll cake [小麦・乳・卵] | ¥600 |
| 厳選した生クリームを使ったふんわりやわらかロール。 | | |
| ベリーのパンナコッタ | berry pannacotta [乳・ゼラチン] | ¥600 |
| とろけるパンナコッタにフレッシュベリーの風味が香る、華やかなデザート。 | | |

TAKE OUT

モバイルオーダーで事前オーダーをされると先に商品をご用意させていただきます。

お待たせすることなく、お帰りの際にスムーズです！

