



Other

	ココア (Hot/Iced) Hot Chocolate, Iced Chocolate	800
	西尾抹茶ラテ (Hot/Iced) Matcha latte	850
	妙香園のほうじ茶ラテ (Hot/Iced) Roasted green tea latte	850
	ミルク (Hot/Iced) Milk	550



Ronnefeldt Tea



アイスでもご用意可能です。

	アッサムバリアイリッシュブレックファースト Assam bari irish breakfast	800
	ダージリンサマーゴールド Darjeeling summer gold	800
	アールグレイ Earl grey	800
	モルゲンタウ (中国緑茶にバラの花、マンゴーのアロマをブレンド) Morgentau	800
	ルイボスクリームオレンジ (ルイボスがベースでオレンジとクリームの優しい香り) Rooibos cream orange	800
	スイートベリーズ (ハイビスカス、リンゴ、ラズベリーの甘酸っぱい味わい) Sweet berries	800
	アーユルヴェーダハーブ&ジンジャー (生姜、アニス、フェンネル、レモングラス壺しのハーブティー) Ayurveda herbs & ginger	800
	アイスティ Iced tea	800
	アイス豆乳ティー Iced soy milk tea	800





Soft Drink

夢工房くまのみかん100%ジュース ————— 1,400
Addictive-Free 100% Mandarin Orange Juice from Kumano

自家製レモンスカッシュ ————— 850
Home made lemon squash

柚子スカッシュ ————— 850
Yuzu squash

名古屋サイダー ————— 850
Nagoya soda pop

コカコーラ・コカコーラゼロ ————— 850
Coca cola・Coca cola zero

能勢ジンジャーエール ————— 850
Nose ginger ale

完熟トマトまるごとジュース ————— 900
Tomato juice

富士ミネラルウォーター（780ml） ————— 1,100
Fuji mineral water

ペリエ（200ml） ————— 700
Perrier

サンペレグリーノ（500ml） ————— 1,200
S.PELLEGRINO

ウーロン茶 ————— 800
Oolong tea

キッズジュース（オレンジ・りんご） ————— 600
Kids juice (orange or apple)



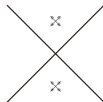
シナモン香るりんごスムージー ————— 1,000
Apple Smoothie with Cinnamon



いちごとトマトのスムージー ————— 1,000
Strawberry & Tomato Smoothie

Tap beer

Y. MARKET
BREWING



nikko Style
nagoya

ニッコースタイル名古屋
Original Craft Beer

GOLD / EN Fiiive 0807

1 パイント / 1 pint (473ml) ————— **1,500**

ハーフパイント / half-pint (236.5ml) — **1,000**



スタイル	アメリカンIPA
使用ホップ	稲武カスケード, US Loral, US Cascade, NZ Nelson Sauvin, US Amarillo
IBU	45.7
アルコール	5.0%

地元名古屋のブルワリーのパイオニア

「Y. MARKET BREWING様」と

ニッコースタイル名古屋が共同開発した

ここでしか飲めないオリジナルクラフトビールです。

ぜひお試しください。

一番搾り生ビール

————— 360ml 950

KIRIN ICHIBAN SHIBORI (Tap beer)

Bottle beer

フィグ イチジク ヴァイツェン
/ OKD KOMINKA BREWING
FIG ICHIJIKU WEIZEN

————— 1,400

早雲 / 葦山反射炉ビヤ アメリカンペールエール — 1,400
SO-UN / Niryama hansharo beer American pale ale

島国スタウト / ベアードブルーイング ————— 1,400
Shimaguni stout / Baird brewing

アサヒ スーパードライ
Asahi SUPER DRY

————— 950

アサヒ ゼロ (ノンアルコール)
Asahi ZERO (Non-alcoholic)

————— 950

Non-Alcoholic sparkling wine

こだわりの果汁で本格的な味わいを実現した、ノンアルコールスパークリングワインです。

セ レ ブ レ

Celeble

1,100

Sparkling wine

ドネリ ボッリチーノ フリッツァンテ (ビアンコ・ロッソ) / イタリア

Donelli "Bollicino" Frizzante (Bianco・Rosso) / Italy

200ml Glass 1,300

Wine



ムートン・カデ・ロゼ・オーガニック・バイ・マチルド / フランス ボルドー / メルロー
Mouton Cadet Rose Organic by Mathilde/France Bordeaux/Merlot

Glass 1,200 / Bottle 7,000



レ ミュレイユ ブラン / フランス ボルドー ソーヴィニヨンブラン セミヨン
LES MURAILLES Blanc / France Bordeaux Sauvignon blanc Semillon

Glass 950 / Carafe 3,500 / Bottle 5,500

メタル ヴェルメンティーノ / オーストラリア 南オーストラリア / ヴェルメンティーノ
Metal Vermentino / Australia South Australia / Vermentino

Glass 1,200 / Carafe 4,500 / Bottle 6,900

本日のおすすめワイン

Today's recommended white wine

Glass 1,400 / Bottle 8,400



レ ミュレイユ ルージュ / フランス ボルドー メルロー カベルネ・ソーヴィニヨン
LES MURAILLES Rouge / France Bordeaux Merlot Cabernet sauvignon

Glass 950 / Carafe 3,500 / Bottle 5,500

メタル デュリフ / オーストラリア ニュー・サウス・ウェールズ / デュリフ
Metal Durif / Australia New South Wales / Durif

Glass 1,200 / Carafe 4,500 / Bottle 6,900

本日のおすすめワイン

Today's recommended red wine

Glass 1,400 / Bottle 8,400

9:30 ~ 11:00



Style モーニングセット

限定 10 食

1,700

Style Morning Set

スクランブルホットサンド・サラダ・ヨーグルト・オリジナルブレンドコーヒー又は紅茶付き

Scrambled egg hot sandwich including salad, yogurt, and coffee or tea



10:00 ~ 17:30

本日のマフィンたち（スタッフにお尋ね下さい。）—— 各250

Today's muffins （2個以上からドリンクセット可）Drink set is available from 2 muffins.

※食物アレルギーはスタッフまでお尋ねください。 If you have any food allergies, please ask our staff.



ガーリックハーブフライドポテト

1,000

Garlic & herb french fries



スタイルサンドイッチ

1,800

"N" style sandwich

チキン、アボカド、チーズ、トマト、レタス、ハムをサンドした一品です。（マスタードを使用しております。）

A hearty sandwich layered with chicken, avocado, cheese, tomato, lettuce, and ham. Contains mustard.



アサイー ボウル

2,000

Acai bowl



スタイルサンドイッチ



アサイー ボウル



DRINK SET 10:00 ~ 17:30



・ コーヒー／紅茶 + 500
Coffee or tea

・ カフェラテ + 550
Cafe latte

全ての価格は税金、サービス料込みとなります。 All prices are inclusive of tax and service charge.



Food



静岡直送あまはづきの冷製ポタージュ ————— 900

Amahazuki Sweet Potato Potage from Shizuoka

強い甘みとねっとりとした食感が特徴のさつまいも、静岡県産「あまはづき」の冷製ポタージュです。



知多クールサーモンのマリネ ————— 2,400

スーパーフード浜松産モリンガのソース

三河湾の朝採りあおさのりと根菜のケーキ

Marinated Chita Cool Salmon with Hamamatsu Moringa Superfood Sauce
Morning-Harvested Mikawa Bay Aosa Seaweed & Root Vegetable Cake

電力消費とCO2排出を大幅に抑えた養殖方法で育てられた、サステナブルな知多のブランドサーモンに、「奇跡の木」と呼ばれる栄養満点のスーパーフード・モリンガのソースを合わせました。



松坂ポークベーコンとロメインレタスのシーザーサラダ — 1,800

Cesar Salad with Matsuzaka Pork Bacon

松坂ポークのベーコンが入ったボリュームたっぷりのシーザー風サラダ。
2～3名様でシェアがおすすめです。



地元野菜のシンプルサラダ ————— 900

Simple salad

レタスやトマトなどの地元野菜を使用した、
お一人様サイズのシンプルなサラダです。



韓国餅トックと野菜のトマト煮込み ————— 2,200

Tomato Stew with Korean Rice Cakes (Tteok) and Vegetables

韓国餅トックと野菜をトマトベースでじっくり煮込みました。
もちもち食感と野菜の旨みが楽しめる一皿です。



常滑たまごの里 デイリーファーム直送 ————— 1,900

名古屋コーチン卵と生ハムチーズ入りのフレンチトースト

Savory french toast with Nagoya Cochin Egg, Prosciutto & Cheese

常滑「たまごの里 デイリーファーム」直送の名古屋コーチン卵を使用。
生ハムとチーズを包んだ、コクのある贅沢なフレンチトーストです。

静岡直送あまはづきの冷製ポタージュ



知多クールサーモンのマリネ
スーパーフード浜松産モリンガのソース
三河湾の朝採りあおさのりと根菜のケーキ



松坂ポークベーコンと
ロメインレタスのシーザーサラダ



韓国餅トックと野菜のトマト煮込み



常滑たまごの里 デイリーファーム直送 名古屋コーチン卵と
生ハムチーズ入りのフレンチトースト



DRINK SET 10:00 ~ 17:30



・ コーヒー／紅茶 + 500
Coffee or tea

・ カフェラテ + 550
Cafe latte



Food



カダイフをサンドしたぷりっぷりの海老バーガー — 2,900 Crispy Kataifi Shrimp Burger

大粒の海老のフリッターが主役のバーガー。
ガリ(生姜)を練り込んだスイートチリソースとマヨネーズを合わせ、食べ応え満点です。



スタイルチーズバーガー『ネーロ』(200g パティ) — 3,100 Style cheese burger Nero (200g patty)

あらびきビーフ100%・ミディアムレアに焼き上げた200gのパティが主役のバーガー。
隠し味のナスの辛子漬のペーストで、程よいマスタートド感とほのかな和の風味を感じられます。



カリッカリ スピナッチバーガー ホウレン草の白和えチャバタ — 2,000 Crispy Spinach Ciabatta Burger with Tofu, Spinach, Bacon & Mushrooms

プレスして香ばしく焼き上げたチャバタに、ホウレン草、ベーコン、きのこをサンドしました。
豆腐と合わせた白和え風のホウレン草に、チーズとガーリックの豊かな風味を加え、
和と洋が調和した味わいをお楽しみいただけます。



ピッツァ コンテンポラネア - 海老、トマト - — 2,000 Pizza Contemporanea - Shrimp & Tomato スパイシーシュリンプ・アボカド・トマト・モッツアレラ・バジル・オリーブ Spicy shrimp・Avocado・Tomato・Mozzarella・Basil・Olives

スパイシーシュリンプ、アボカド、トマト、モッツアレラ、バジル、オリーブを使用したピッツァ。



ナッツ盛合わせ — 700 Assorted mixed nuts

芳醇なトリュフの香りが広がるナッツの盛り合わせ。



チーズセクション 1種類 800 / 2種類 1,600 / 3種類 2,300 Selection of cheese

内容はスタッフにお尋ねください。



小海老のカダイフ巻きブロシェット — 1,500 守口漬けのタルタルソース Kadaif-wrapped baby shrimp brochette with Moriguchi pickle tartar sauce

小海老を香ばしいカダイフで包み込み、軽やかに揚げたブロシェット。
守口漬けの風味と食感を活かした特製タルタルソースとともにお楽しみください。

カダイフをサンドしたぷりっぷりの
海老バーガー



スタイルチーズバーガー『ネーロ』
(200g パティ)



カリッカリ スピナッチバーガー
ホウレン草の白和えチャバタ



ピッツァ コンテンポラネア
- 海老、トマト -



チーズセクション



小海老のカダイフ巻きブロシェット
守口漬けのタルタルソース



DRINK SET 10:00 ~ 17:30



・ コーヒー／紅茶 + 500
Coffee or tea

・ カフェラテ + 550
Cafe latte



Dessert



あんドーナツに求肥と南仏カマルグの塩アイス ——— 1,000
 シャンティーとブリュレクリーム コーヒー豆の香り
 Sweet red bean paste Doughnut
 with Camargue sea salt ice cream



名古屋コーチン卵とおおぶニックの米粉クレープ — 1,800
 田原市イチジクとブリュレクリーム
 Nagoya Cochin Egg & Obu-Nic Rice Flour Crêpe
 Tahara Fig and Crème Brûlée Cream



モンブランクリームを纏ったティラミス ——— 1,700
 安納芋のアイス 胡桃のキャラメリゼ
 Tiramisu with Mont Blanc Cream, Anno Imo
 Sweet Potato Ice Cream & Caramelized Walnuts



クレミアソフトクリーム ——— 1,000
 CREMIA soft ice cream



パイナップルクレームブリュレ ——— 2,500
 Pineapple cream brulee



ブルーチーズケーキ 九華の蜂蜜と黒胡椒風味 ——— 1,100
 ～ブルーブラック～
 “Blue black” Cheese cake with blue cheese,
 Kuwana honey and black pepper flavor

あんドーナツに求肥と南仏カマルグの塩アイス
 シャンティーとブリュレクリーム
 コーヒー豆の香り



名古屋コーチン卵とおおぶニックの
 米粉クレープ
 田原市イチジクとブリュレクリーム



モンブランクリームを纏ったティラミス
 安納芋のアイス 胡桃のキャラメリゼ



パイナップルクレームブリュレ



ブルーチーズケーキ 九華の蜂蜜と
 黒胡椒風味 ～ブルーブラック～



DRINK SET 10:00～17:30



・ コーヒー／紅茶 + 500
 Coffee or tea

・ カフェラテ + 550
 Cafe latte