Other

ココア (Hot/Iced) — 800
Hot Chocolate, Iced Chocolate

西尾抹茶ラテ (Hot/Iced) — 850
Matcha latte

妙香園のほうじ茶ラテ (Hot/Iced) — 850
Roasted green tea latte

ミルク (Hot/Iced) — 550
Milk

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、レモングラス癒しのハーブティー）
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

Fever Tree ジンジャービア — 1,200
Fever Tree Ginger Beer

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

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.

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 / 1pint (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 ——— 1,400
FIG ICHIJIKU WEIZEN

早雲 / 韮山反射炉ビヤ アメリカンペールエール ——— 1,400
SO-UN / NIrayama 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 ——— 950
Asahi SUPER DRY

アサヒ ゼロ（ノンアルコール） ——— 950
Asahi ZERO（Non-alcoholic）

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.

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　セミョン
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

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.

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

浜松産うなぎいものポタージュ スーパーフード浜松モリンガのピュレ — 1,000

Hamamatsu “Unagimo” Sweet Potato Potage
with Hamamatsu Moringa Purée

「うなぎいも」は、うなぎを調理する際に出る頭や骨などを肥料に活用し、大切に育てた浜松発のブランドさつまいもです。濃厚な甘みと、しっとりなめらかな口当たりが魅力。

浜名湖うなぎの白焼きと野菜のバトー 赤ワインソース 森島農園のサラダと三ヶ日青みかんのドレッシング — 3,000

Grilled Hamana Lake Eel and Vegetable Bateau with Red Wine Sauce
Morishima Farm Salad with Mikkabi Aoshima Mandarin Dressing

浜名湖の豊かな自然に育まれた、浜名湖産うなぎ。香ばしさとふっくらとした食感が魅力です。
浜松市・森島農園のサラダには、三ヶ日青みかんのドレッシングを添えました。

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

Ceasar 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 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 — 1,900

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。

浜松産うなぎいものポタージュ
スーパーフード浜松モリンガのピュレ



浜名湖うなぎの白焼きと野菜のバトー
赤ワインソース　森島農園のサラダと
三ヶ日青みかんのドレッシング



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・モッツァレラ・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、モッツァレラ、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。

チーズセレクション 1種類 900 / 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 守口漬けのタルタルソース —— 1,500
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－



チーズセレクション



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
岐阜県産富有柿とブリュレクリーム

Nagoya Cochin Egg & Obu-Nic Rice Flour Crêpe
Gifu Fuyu Persimmon and Crème Brûlée Cream

浜松産スタールビーグレープフルーツとみかん ——— 1,600
長坂養蜂場の”二代目の蜂蜜”と濃厚ミルクの静岡モンターニャ

Hamamatsu Star Ruby Grapefruit and Mandarin Orange
with Nagasaka Beekeeping “Nidai-me no Hachimitsu”
Honey and Rich Milk Shizuoka Montagna

はちみつ特有のクセがない上品な甘さに仕上げた、長坂養蜂場特製のブレンド
はちみつ入りのアイスクリームで、浜松のグレープフルーツと小玉みかんを
包み込んだ雪山のようなデザートです。

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
岐阜県産富有柿とブリュレクリーム



浜松産スタールビーグレープフルーツとみかん
長坂養蜂場の”二代目の蜂蜜”と濃厚ミルクの静岡モンターニャ



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

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.