

meals

bread

freshly baked breads
窯出しブレッド盛合わせ

¥500

**half loaf of freshly baked
homemade baguette**
自家製窯出しバケット1/2本

¥250

appetizer

**okukuji egg omelet
with ricotta cheese**
奥久慈卵のオムレツとリコッタチーズ

¥900

**tasmanian salmon and
avocado yukhoe**
タスマニアサーモンとアボカドのユッケ

¥900

**cherry blossom
smoked potato salad**
桜チップの燻製ポテトサラダ

¥700

**oysters and
organic mushroom ajillo**
牡蠣と有機マッシュルームのアヒージョ

¥1,000

**hirata ranch sangenton pork
pate de champagne**
平田牧場三元豚を使ったパテドカンパーニュ

¥850

**hokkaido rakukeisha
mozzarella cheese and
seasonal fruit**
北海道「酪恵舎」のモッツアレラチーズと旬のフルーツ

¥950

**18 months aged
jamón serano**
18ヶ月熟成ハモンセラノ

¥850

spicy tripe tomato stew
トリッパのスパイシートマト煮込み

¥850

salad

**seasonal vegetable salad
with a cashew dressing**
季節野菜とカシューナッツドレッシングのサラダ

¥950

**a bagna càuna made
with aged black garlic and
tobio fish sauce**
熟成発酵黒にんにくと
トビウオ魚醤のバーニャカウダ

¥1,200

**a caeser salad
with a soft-boiled okukuji egg
and toasted bacon**
半熟奥久慈卵と
炙りベーコンのシーザーサラダ

¥1,000



american sauce shrimp gratin

* Listed prices are in JPY
表示価格は日本円です。

* Prices do not include consumption tax.
全て消費税抜きの価格となります。

organic white wine acqua pazza



main

**complete grass-fed
sirloin steak with
jalapeno sauce**
完全放牧草牛のサーロインステーキ
ハラペーニョソース

200g

¥2,500

300g

¥3,500

**citrus roasted
domestic chicken with
a nuts and cranberry salsa**
国産若鶏のシトラスチキン
ローストナッツとクランベリーのサルサ

¥1,700

**organic white wine
acqua pazza**
オーガニック白ワインのアクアパッツァ

¥1,800

pasta / gratin

okukuji egg carbonara
奥久慈卵のカルボナーラ

M

¥1,250

L

¥1,500

**american sauce
shrimp gratin**
アメリカソースのエビグラタン

¥1,000

today's pasta
本日のパスタ

¥1,100

¥1,300

others

olives
オリーブ

¥500

green soybeans
枝豆

¥500

french fries
フライドポテト

¥500

homemade pickles
自家製ピクルス

¥500

desserts

seasonal parfait
季節のパフェ

¥850~

apple pie
アップルパイ

¥600

french toast
フレンチトースト

¥750

douhua
豆花

¥650

cheese cake
チーズケーキ

¥500

drinks

drip coffe

ドリップコーヒー (hotel koé ブレンド)

アイスコーヒー (hotel koé ブレンド)

デカフェコーヒー

vegetables & fruits

kale smoothie

ケール スムージー
sugar-free / 砂糖不使用

¥850

アサイー スムージー

sugar-free / 砂糖不使用

¥850

berry smoothie & yogurt

ベリー スムージー & ヨーグルト

¥900

mango smoothie & yogurt

マンゴー スムージー & ヨーグルト

¥900

¥700

オーガニック オレンジジュース

¥700

オーガニック アップルジュース

soft drinks H = hot, I = iced

homemade lemonade

自家製 レモネード
sugar-free / 砂糖不使用

¥650

ginger ale

ジンジャーエール
ウイルキンソン 辛口

¥600

* We also offer non-fat or soy (+50 yen)
ミルクの他に無脂肪、ソイ (+50円)をご用意します。

alcohol

beer

heartland (draft)

ハートランド(生)

¥700

non-alcoholic (small bottle)

ノンアルコールビール (小ビン)

¥500

chu-hi

fresh lemon sour

生レモンサワー

¥800

grapefruit sour

生グレープフルーツサワー

¥800

seasonal fruit sour

季節のフルーツサワー

¥950

oolong hi

ウーロンハイ

¥650

green tea hi

緑茶ハイ

¥650

cocktail

gin tonic

ジントニック

¥800

moscow mule

モスコミュール

¥800

cassis orange

カシスオレンジ

¥800

fuzzy navel

ファジーネーブル

¥800

mojito normal / berry / cassis

モヒート ノーマル・ベリー・カシス

¥950

wine

BIO wine glass red / white / sparkling

ビオ ワイン グラス 赤・白・スパークリング

¥800 ~

BIO wine decanter red / white

ビオ ワイン デキャンタ 赤・白

¥2,600 ~

handmade sangria red

自家製サングリア 赤

¥800

please ask the staff for the wine list.
ワインリストはスタッフまでお声がけください。

whiskey

highball

ハイボール

¥700

homemade lemonade highball

自家製レモネードハイボール

¥850

ginger highball

ウイルキンソンジンジャーハイボール

¥750

coke highball

コークハイボール

¥750

apple highball (jim beam apple)

アップルハイボール (jim beam apple)

¥850

smoky highball

スモーキーハイボール (ボウモア18年)

¥1,000

liquor mix cocktail

liquor mix

リキュールミックス

please choose 2 drinks from list a & b.
リストa, bよりそれぞれ1つお選びください。

¥850

a

liquor base
リキュールベース

gin

ジン

vodka

ウオッカ

rum

ラム

cassis

カシス

peach

ピーチ

dita

ディタ

campari

カンパリ

b

drinks
ソフトドリンク

soda

ソーダ

tonic

トニック

cola

コーラ

ginger ale

ジンジャーエール

oolong

ウーロン茶

orange

オレンジ