

# FOOD MENU



AZABUDAI PLATE

麻布台プレート

1,650 yen

SOUP

DESSERT

30種類の野菜が摂れるワンプレートです。日本の国産である“麹”をキーワードに、自家製の発酵野菜や塩麹ナムル、豆腐つくね・枝豆のファラフェルなど、満足感がありながらもヘルシーで栄養豊富な一皿。田舎味噌の味噌汁とミニケーキ付きです。

※1プレートあたり約600kcal

※内容は季節や仕入れ状況により変更する場合がございます。



Demi-glace Hamburg Steak, made using Onion Koji

玉ねぎ麹のデミグラスハンバーグ

1,620 yen

SOUP

玉ねぎ麹を加えて旨味とコクをプラスしたハンバーグを、赤ワインの風味豊かなデミグラスソースで煮込みました。付け合わせには、トマト麹で合えたキノコマリネと新じゃがのポテトサラダを添えました。



Arrabbiata with Squid, Eggplant and Paprika

ヤリイカとナス、パプリカのアラビアータ

1,520 yen

トマトソースに自家製のトマト麹と唐辛子麹を加えました。ピリッとした辛さと旨味を楽しめる一品です。



Butter Chicken Curry with Onion Koji

玉ねぎ麹のバターチキンカレー

1,380 yen

醤油麹・玉ねぎ麹を使ったバターチキンカレー。酵素のチカラで腸内環境整う身体に優しいカレーです。

## DRINK SET +300yen

・麻布台ブレンド (HOT/ICE)  
Azabudai Blend Coffee

・有機和紅茶 (HOT/ICE)  
Organic Black Tea

※表示価格は全て税込みです。

※アレルギーをお持ちの方はスタッフまでお問合せください。

※ごはんの大盛り+200円、パスタの大盛り+250円で承ります。

※All prices are Tax included.

※If you have any concerns about food allergy, please let us know.

※ + 200 yen for large portion rice, + 250yen for large portion Pasta.

# DRINK MENU

## COFFEE (HOT/ICE)

麻布台ブレンド 600yen  
Azabudai Blend

有機デカフェ 580yen  
Decaf Mexico Organic

## SPECIALTY COFFEE by PHILOCOFFEA

エルサルバドル  
サンタ・ロサ 880yen  
パカマラ ナチュラル  
El Salvador Santa Rosa Pacamara Natural  
(Flavor-Red Cherry, Apple, AlmondChocolate)

ルワンダ  
ソヴ ウォッシュト 780yen  
Rwanda Sovu Washed  
(Flavor-Tangerine, blacktea, Caramel, Herbal)

## ESPRESSO

エスプレッソ 400yen  
Espresso

アメリカーノ(HOT/ICE) 550yen  
Cafe Americano

カフェラテ(HOT/ICE) 650yen  
Cafe Latte

ミルク変更 ソイ/オーツ +100yen  
Choose MILK SOY/OAT

エクストラショット +200yen  
Extra Shot

## ORGANIC TEA (HOT/ICE)

静岡県産有機和紅茶 580yen  
Organic Japanese Black Tea

桃ローズヒップ茶 680yen  
Peach Rosehip Tea

チャイラテ 680yen  
Vegan Chai Latte (SOY MILK)

## SEASONAL SPECIAL DRINK

ゆず緑茶(HOT/ICE) 680yen  
YUZU Green Tea

## OTHER

フレッシュ野菜ジュース 700yen  
Fresh Vegetable Juice (Carrot and Fruits)

自家製クラフトコーラ 680yen  
Original Craft cola

自家製ジンジャーエール 680yen  
Original Ginger ale

愛媛県産みかんジュース 620yen  
Mikan juice from Ehime Prefecture

青森県産りんごジュース 620yen  
Apple juice from Aomori Prefecture

オーツミルク(HOT/ICE) 480yen  
OAT Milk

## ALCOHOL

カールスバーグ 680yen  
Carlsberg (Danish Beer)

オールフリー 580yen  
Non-Alcohol Beer

ナチュラルワイン [グラス] 830yen  
Nature Glass Wine  
[White / Red / Sparkling]

ナチュラルワイン [ボトル] 5000yen~  
Nature Bottle Wine

## COCKTAIL

クラフトジントニック 900yen  
Japanese Craft Gin, Tonic water

自家製ジンジャー  
ハイボール 900yen  
Original Ginger Syrup, Bowmore, Soda

フレッシュモヒート 900yen  
White Rum, Lime Juice, Fresh Mint, Soda

カフェアレキサンダー 1200yen  
Cognac, Cacao Liqueur,  
Hazelnut Syrup, Ice Coffee, Cream

# BOTTLE WINE MENU

## WINE

### シャトー勝沼 Chateau Katsunuma

勝沼鳥居平ブラン / 甲州 (白)

Katsunuma Toriibirablanc / Koshu (White)

5000yen

勝沼鳥居平ルージュ / ブラッククイーン (赤)

Katsunuma Toriibira / Black Queen (Red)

5200yen

### ギュスターヴ・ロレンツ Gustave Lorentz

エヴィダンスアルザス / リースリング (白)

Evidence Alsace / Riesling (White)

6000yen

エヴィダンスアルザス / ピノ・ノワール (赤)

Evidence Alsace / Pinot noir (Red)

7000yen

## SPARKRING WINE

### ワイルドネイチャー WILD NATURE

プロセッコ DOC スプマンテブリュット / グレラ

Prosecco DOC Spumante Brut / Glera

5500yen

## CHAMPAGNE

### テタンジェ TAITTINGER

ブリュットレゼルヴ / シャルドネ ピノ・ノワール ピノ・ムニエ

Brut Reserve / Chardonnay pinot noir Pinot Meunier

17000yen