

LUNCH MENU

N O T E S

BY YAMAHA

CONCEPT

「それぞれの音・音楽と出会えるカフェ」

訪れるたびに一期一会の偶然の出会いがあり

あなたにとって心惹かれる

何かに出会えますように

This 1F café stand / 2F café lounge

is based on the concept of

“meeting each and every sound”.

Created in hopes that with every visit,
guests will encounter new attractions.

FOOD

LUNCH SET

PLATE ※パスタを除くメニューにはパンがついています

ウィーン風ポーークカツレツ レモンバターソース (卵 / 小麦 / 乳) (パン:小麦) 2,900

Viennese-style Pork Cutlet, Lemon Butter Sauce (Egg / Wheat / Milk) (bread : Wheat)

モーツァルトが晩年に絶賛した豚肉のシュニッツェルをイメージし、カツレツにオリジナルのレモンバターソースを合わせて仕上げました。

Pork cutlet dressed with original lemon butter sauce;
image of pork schnitzel, Austrian traditional cutlet, highly praised by Mozart in his later years.



鱈のフリカッセ (卵 / 乳) (パン:小麦) 2,100

Sauteed Cod, Herbed Cream Sauce, Poached Egg (Egg / Milk) (bread : Wheat)

ショパンのお気に入りの白身魚とホワイトソースの料理を、ポーチドエッグを乗せた鱈のソテーとクリームソースで煮込んだ1皿にアレンジしました。

Sauteed cod stewed with cream sauce and topped with poached egg;
a dish inspired by Chopin's favorite -white fish with white sauce.



ビーツと牛肉の赤ワイン煮のスープ (乳) (パン:小麦) 2,000

Beet soup, boneless ribs & stracciatella *with bread (Milk) (bread : Wheat)

赤ワインで煮た牛肉とビーツのスープを合わせた1皿。

ミルクィなチーズ"ストラッチャテッラ"と混ぜてお召し上がりください。

Red wine stewed beef, finished in beet soup.Mix with milky and creamy cheese, stracciatella.



季節の彩のサラダ (パン:小麦) 内容はモバイルオーダーの画面をご確認ください。 1,700

Seasonal salad *with bread (bread : Wheat) Please scan the code for more information.

季節のパスタ 内容はモバイルオーダーの画面をご確認ください。 1,950

Seasonal pasta Please scan the code for more information.

PANCAKE SANDWICH

スパイスガーリックシュリンプとアボカド (卵 / 小麦 / 乳 / えび) 1,900

Spicy garlic shrimp, avocado, salad, hazelnuts (Egg / Wheat / Milk / Prawn)
ガーリック、クミン、ピメントで和えた海老とワカモレをヘーゼルナッツをアクセントにパンケーキにサンドしました。
Pancake sandwich with garlic, kumin, pimento shrimp, guacamole and hazelnuts.



ローシュティポテトとハムチーズ (卵 / 小麦 / 乳) 1,700

Rosti potato, ham & cheese (Egg / Wheat / Milk)
ワグナーの好物と言われたスイスのハッシュドポテトをモルタデッラ、
チェダーチーズと共にパンケーキにサンドしました。
Pancake sandwich with Wagner's favorite Swiss hashed potatoes, mortadella and cheddar cheese.

+

SET DRINK

下のセットドリンクリストからお選びください
Please choose a drink from the selection at top right.

LUNCH SET DRINK		
コーヒー Coffee (HOT/ ICED)	カフェ・ラテ (乳) Café latte (HOT/ ICED) (Milk)	アーモンドミルク・ラテ +100
アールグレイ Earl grey (HOT/ ICED)	青森県産アップルジュース Apple juice	Almond milk latte (HOT/ICED) +100
クランベリー Cranberry	オーガニックオレンジジュース Orange juice	
SET ALCOHOL +500		
スパークリングワイン / 白ワイン / 赤ワイン / ビール Sparkling wine / White wine / Red wine / Beer		

SET SALAD +500

内容やアレルギー情報はスタッフにお尋ねください。
Please ask our staff for more information.

当店の価格はすべて税込価格です。
特定原材料を表記しております。上記以外の食物アレルギーをお持ちの方はスタッフにお申し付けください。
当店はワンオーダー制のため、お一人様一品以上のご注文をお願いいたします。
Tax included. Specific ingredients are listed.
Please let the staff know if you have any food allergies that are not listed.
Please order at least one item per person.

ONE DISH

フィッシュ&チップス グリーントルタル (卵 / 小麦)

1,400

Fish & Chips, Green Tartar Sauce (Egg / Wheat)

特製の衣で作った鱈のフィッシュ&チップスです。

相性の良いディルを混ぜたグリーントルタルとお召し上がりください。

Specially coated cod fish and chips, with green tartar sauce mixed with dill.



ソーセージとアーティチョークのオーブン焼き (卵 / 乳)

1,550

Roasted Sausage, Stewed Antichoke & Potatoes, Tomato Sauce (Egg / Milk)

ドイツ出身のバッハが好物だったというチューリンガー風の白ソーセージを

アーティチョークやジャガイモのトマト煮込みと合わせてオーブンで焼き上げました。

German Thuringen-style white sausage -Bach's favorite, oven-roasted with tomato-based stewed antichoke and potatoes.



SIDE

アルザス風ピッツァ リンゴとパセリのサラダ (卵 / 小麦 / 乳)

1,400

Tart flambe, sour cream & bacon (Egg / Wheat / Milk)

ショパンが好きだったと言われているアルザス地方の郷土料理“タルトフランベ”

クリスピーな生地にサワークリーム、ベーコン、モッツアレラを乗せて焼き上げました。

Chopin's favorite tart flambe, made with crispy crust, sour cream, bacon and mozzarella.



パテ・ド・カンパーニュ コケモモのザワークラウト

1,250

Pate de Campagne

ワインと相性の良いパテ・ド・カンパーニュです。

ザワークラウトにはコケモモを合わせ、さっぱりとした味わいに仕上げました。

Refreshing taste with marinated chopped cabbages and lingonberries; well matches wine.

オリーブ ローストナッツのシトラスマリネ

800

Olives & citrus marinated roasted nuts

タイム・ローリエ・レモンが香るオリーブとアーモンドのマリネです。

Olives and almonds marinated in thyme, bay leaf and lemon.

ひよこ豆のディップとプレッツェル (小麦)

1,250

Hummus & pretzels (Wheat)

ひよこ豆に練りゴマやレモンを入れたクリーミーなペースト。プレッツェルとともに召し上がってください。

Creamy, chick peas, sesame and lemon paste served with a pretzel.

フォカッチャ (小麦)

600

Focaccia (Wheat)

当店の価格はすべて税込価格です。

特定原材料を表記しております。上記以外の食物アレルギーをお持ちの方はスタッフにお申し付けください。

当店はワンオーダー制のため、お一人様一品以上のご注文をお願いいたします。

Tax included. Specific ingredients are listed.

Please let the staff know if you have any food allergies that are not listed.

Please order at least one item per person.

DRINK

COFFEE - from Little Darling Coffee Roasters -

Energico Blend / エネルジコブレンド (ブラジル、ラオス、インドネシア)

エスプレッソ、アイスコーヒーで提供するオリジナルブレンド。

しっかりとしたダークチョコレートのような強いコクと長いコーヒーの余韻をお楽しみ頂けます。

(Brazil, Laos, Indonesia) Espresso, Iced coffee

Long lasting flavor, similar to dark chocolate.

Espressivo Blend / エスプレッシーヴォブレンド

(エチオピア ハニー、エチオピア ナチュラル)

ホットコーヒーで提供するオリジナルブレンド。

ストロベリーの風味から徐々にブルーベリーのような甘く優しい果実味へと変化する味わいをもち、
ゆったりと楽しめるコーヒーです。

(Ethiopia Honey, Ethiopia Natural) Hot Coffee

Changes from a strawberry to blueberry flavor.

エスプレッソ	650
Espresso (HOT)	
エクストラショット	+350
Extra Shot	
コーヒー	800
Coffee (HOT / ICED)	
カフェ・ラテ (乳)	900
Café latte (HOT / ICED) (Milk)	
アーモンドミルク・ラテ	950
Almond milk latte (HOT / ICED)	

TEA - from Ronnefelt -

Ronnefelt Tea

ロンネフェルトティー / 1823年に設立された歴史あるドイツの紅茶メーカー。
時間と手間をかけた製法で独自のブランドを作りだしたロンネフェルトティーは、
その優れた品質と深い味わいをもち、伝統ある最高級ホテルで提供されるほか、
世界中の多くの人たちに愛されています。

Ronnefelt tea
German tea manufacturer founded in 1823.The delicious taste
and excellent quality is created with time and in a labor extensive method.
Loved by many from all over the world and can be found in the finest hotels.

アールグレイ Earl grey (HOT/ ICED)	950
ジャスミン ゴールド Jasmine gold (HOT)	950
モルゲンタウ Morgentau (HOT)	950
フルーティーカモミール Fruity chamomile (HOT)	950

NON ALCOHOLIC BEVERAGES

オーガニックオレンジジュース Orange juice	850
青森県産アップルジュース Apple juice	850
クランベリー Cranberry	850
自家製ジンジャーエール Ginger ale	850
アンティポディーズ スパークリングウォーター 500ml Antipodes sparkling water 500ml	1,050

当店の価格はすべて税込価格です。
特定原材料を表記しております。上記以外の食物アレルギーをお持ちの方はスタッフにお申し付けください。
当店はワンオーダー制のため、お一人様一品以上のご注文をお願いいたします。
Tax included. Specific ingredients are listed.
Please let the staff know if you have any food allergies that are not listed.
Please order at least one item per person.

SIGNATURE MOCKTAIL - NON ALCOHOLIC COCKTAIL -

William Tell

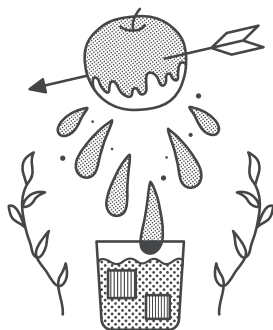
Apple, Apple juice, Apple vinegar syrup,
Nutmeg, Ginger, Cinammon

ウィリアム・テル

1,050

悪代官にわが子の頭上のリンゴを射るように命ぜられたウィリアム・テル。この故知をイメージし、フレッシュなリンゴと、自家製アップルシュラブの柔らかな酸とハチミツの甘みが特徴の逸品です。

A tyrannical ruler ordered William Tell to shoot an apple off his own son's head. This mocktail tells that story through the ingredients, with the distinctive sweetness of fresh apples, homemade apple shrub vinegar, and honey.



Pear Fascination

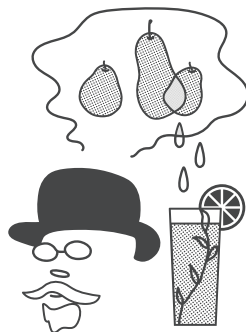
Non-alcohol Absinthe, Pear puree,
Lemon, Soda, Star anise

ペア・ファシネーション

1,050

ドビュッシーの助言に従い「梨の形をした3つの小品」を書いたサティ。この作品の裏に込められたエピソードから、サティのシンボルマークとも言われる西洋梨と当時人気だったお酒「アブサン」の香りを模したボタニカルウォーターを使って華やかに仕上げました。

Satie wrote "Three Pieces in the Shape of a Pear " following Debussy's advice. Made with botanical water as a non-alcoholic version of absinthe and pear.



LIEBESTRÄUME -DREAMS OF LOVE-

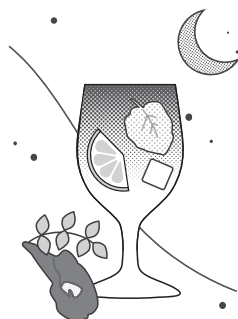
Butterfly pea tea, Lime, Mint, Non-alcohol Absinthe, Soda

愛の夢

1,050

ピアノの魔術師と呼ばれたリストは、ショパンの「ノクターン」に感化され、3つの夜想曲「愛の夢」を作曲しました。青いバタフライピーにライムジュースを加えると、愛らしいピンク色のモヒート風に変化、この曲のもつ転調や美しい旋律を目でも味わえるモクテルです。

Franz Liszt was stimulated by the nocturne composed by Chopin and composed his own three nocturnes "Dreams of Love". Butterfly pea with lime juice added, changes to a lovely pink mojito-style mocktail. The modulation and beautiful melody are also expressed in its appearance.



Dale Turner's Dream

Non-alcohol wine, Lemonade, Rose water

ディル・ターナーの夢

1,050

映画「ラウンド・ミッドナイト」の1シーンをモクテルに。ノンアルコールの赤ワインとレモネード、ローズウォーターで香りよく仕立てました。

A mocktail inspired by a scene from the movie "Round Midnight." Red zero-alcohol wine is cut with lemonade and imbued with a hint of rose water fragrance.



SIGNATURE COCKTAIL

Secret Coffee Negroni

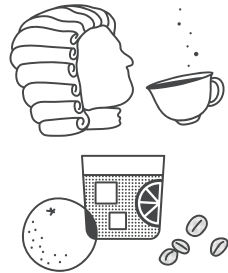
Carpano antica formula, Campari, Angostura bitters, Iced coffee, Orange zest

リースヒェンズ・ネグロニ

1,100

コーヒーに熱をあげる娘リースヒェンと彼女を諫める父親を描く J.S. バッハの「コーヒー・カンタータ」をイメージした、ほのかな苦味とオレンジが香る、軽やかなコーヒーカクテルです。

A coffee cocktail with a hint of orange aroma, inspired by J.S. Bach's "Coffee Cantata" BWV 211.



Sinatra's Highball

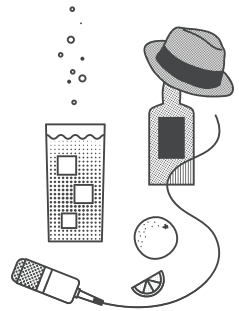
Earl grey infused jack daniel, Soda, Orange zest

シナトラズ・ハイボール

1,100

シナトラが愛飲したジャックダニエルズのハイボールに、オレンジピールとアールグレイの香りをプラスしました。

A highball of the Jack Daniel's that Sinatra loved to drink, plus orange peel and the aroma of Earl Grey



SPARKLING GOLD

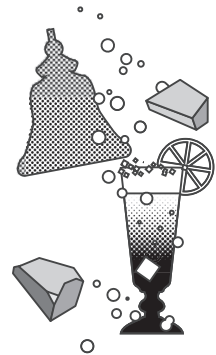
Sparkling wine, Angostura bitters, Sugar cubes, Ginger syrup

スパークリング・ゴールド

1,200

ラフマニノフは鐘の音を愛し「私は朗らかに鳴り響く鐘の音、哀調を帯びた鐘の音の雰囲気や音楽に親しんできた。」という言葉を残したほど。鐘の重厚な響きのようなビターズ、煌びやかな音色のような泡を楽しめる一杯です。

Rachmaninoff deeply loved the sound of bells that he even said, "I have been familiar with the atmosphere and music from the sound of bells that ring cheerfully or pathetically." Bitters present a bell's heavy sound while bubbles from sugar cubes create a sparkle of leaping sound.



SANGRIA NUEVO

Red wine, Berries, Lemon, Sangria syrup, Tonic water

サングリア・ヌエヴォ

1,200

従来のタンゴにクラシックの技法を反映させて新しいタンゴ (TANGO NUEVO)を生んだピアソラをイメージした新しいサングリア。情熱的なタンゴを表現した赤ワインに、フルーツとトニックウォーターを加えました。

Astor Piazzolla created "TANGO NUEVO" that classical music techniques were incorporated into existing tango. Red wine presents passionate tango with fruits and tonic water added to a new-style sangria.



当店の価格はすべて税込価格です。
特定原材料を表記しております。上記以外の食物アレルギーをお持ちの方はスタッフにお申し付けください。
当店はワンオーダー制のため、お一人様一品以上のご注文をお願いいたします。
Tax included. Specific ingredients are listed.
Please let the staff know if you have any food allergies that are not listed.
Please order at least one item per person.

ALCOHOL DRINK

BEER

TOKYO BLUES ゴールデンエール TOKYO BLUES Golden ale	1,450
--	-------

TOKYO BLUES シングルホップウィート TOKYO BLUES Single hop wheat	1,450
---	-------

STANDARD COCKTAIL

ハイボール Highball	1,100
-------------------	-------

ジントニック Gin & tonic	1,100
-----------------------	-------

GLASS WINE

SPARKLING

カステル・サント・アントーニ ジャズ・ナトゥーレ レセルバ Castell sant antoni jazz nature reserva (SPA)	1,150
--	-------

WHITE WINE

フェウド・アランチョ ダリラ Feudo arancio dalila (ITA)	1,100
--	-------

RED WINE

フェウド・アランチョ カント・ドーロ Feudo arancio cantodoro (ITA)	1,100
---	-------

BOTTLE WINE

SPARKLING

カステル・サント・アントーニ ジャズ・ナトゥーレ レセルバ Castell sant antoni jazz nature reserva (SPA)	7,000
ドラピエ カルト・ドール Drappier carte d'or brut (FRA/Champagne)	9,000

WHITE WINE

フェウド・アランチョ ダリラ Feudo arancio dalila (ITA)	5,500
グリュナー・ヴェルトリーナー ベートーヴェン 第九 ラベル Weingut mayer am pfarrplatz gruner veltliner beethoven No.9 (AUT)	6,500
ジェラルール・メッツ アルザス・アルモニー Gerard metz alsace harmony (FRA)	8,000

RED WINE

フェウド・アランチョ カント・ドーロ Feudo arancio cantodoro (ITA)	5,500
マス・ド・ジャニーニ ル・タン・デ・ジタン カリニャン Mas de janiy le temps des gitans carignan (FRA)	6,000
ジェラルール・メッツ ピノ・ノワール ヴィエイユ・ヴィーニュ Gerard metz pinot noir vieilles vignes (FRA)	9,000

当店の価格はすべて税込価格です。
特定原材料を表記しております。上記以外の食物アレルギーをお持ちの方はスタッフにお申し付けください。
当店はワンオーダー制のため、お一人様一品以上のご注文をお願いいたします。
Tax included. Specific ingredients are listed.
Please let the staff know if you have any food allergies that are not listed.
Please order at least one item per person.

DESSERT

CAKE & PARFAIT

バスク風チーズケーキ コケモモのジャム (卵 / 小麦 / 乳)

1,200

Cheesecake, lingonberry jam (Egg / Wheat / Milk)

バスク地方の表面を黒く焦がした濃厚なチーズケーキ。

ブラームスの好物と言われたコケモモのジャムを添えてお召し上がりください。

Basque-style cheesecake with Brahms's favorite lingonberry jam.



ショコラテリーヌ 赤ワインソース (卵 / 乳)

1,200

Gâteau au chocolat, red wine sauce (Egg / Milk)

カカオの香りが口の中に広がる濃厚なチョコレートケーキ。赤ワインソースの酸味がアクセントです。

Rich chocolate cake with sweet and sour red wine sauce.



パフェ “Waltz for berry” (卵 / 小麦 / 乳)

1,700

"Waltz for berry" parfait (Egg / Wheat / Milk)

ビル・エヴァンスの "Waltz for Debby" に掛けたベリーのパフェです。

A "Waltz for Debby" (by Bill Evans)-inspired berry parfait.

