CONCEPT

音楽が息づくカフェ。

響きが出会い、やさしく重なる、

訪れるたびにめぐる、一期一会のひととき。

A café where music breathes in quiet grace.

Sounds meet, and become one.

Each visit, a moment beyond repetition.

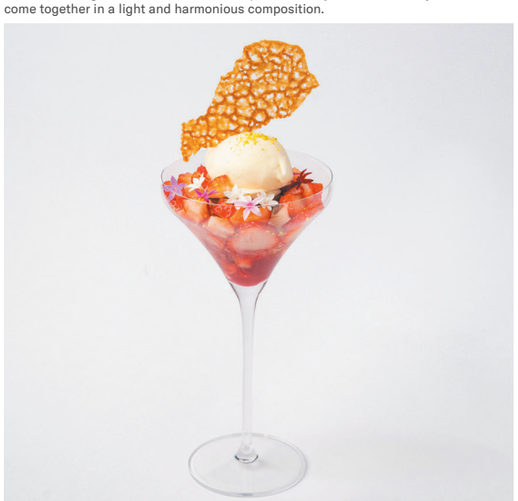
DESSERT

PARFAIT & CAKE

ウインナワルツパフェ（ 卵 / 小麦 / 乳 ） 2,400
Parfait Viennese Waltz（ Egg / Wheat / Milk ）
音楽の都・ウィーンで愛されるザッハトルテから着想を得た、優雅なパフェです。
甘酸っぱいアプリコット、深みのあるチョコレート、なめらかなクリームが重なり合う、
華やかなワルツの旋律のような心躍るひとときをお楽しみください。
Inspired by Sachertorte, the beloved Viennese chocolate cake,
this elegant parfait captures the charm and sophistication of Vienna.
Tangy-sweet apricot, rich chocolate, and smooth cream come together in layers,
creating a delightful moment as enchanting as the graceful melody of a waltz.



ストロベリーシンフォニー（ 卵 / 小麦 / 乳 ） 2,600
A Symphony of Strawberry Delights（ Egg / Wheat / Milk ）
ストロベリーが奏でる、華やかな味わいのシンフォニー。
甘酸っぱいストロベリーに、なめらかなバニラアイスと、香ばしいチュイル。
異なる味わいと食感、ほのかなジャスミンの香りが織りなす、軽やかなハーモニーをお楽しみください。
Enjoy a delightful symphony of flavors, beautifully composed around fresh, tangy-sweet strawberries.
Sweet and tart strawberries are paired with smooth vanilla ice cream and a delicate, crisp tuile.
The contrasting flavors and textures, complemented by a subtle hint of jasmine,
come together in a light and harmonious composition.



SET DRINK +500

コーヒー Coffee (HOT / ICED)	クランベリー Cranberry
カフェ・ラテ（ 乳 ） Café latte (HOT / ICED)（ Milk ）	オレンジジュース Orange juice
アールグレイ Earl grey (HOT / ICED)	アーモンドミルク・ラテ +100 Almond milk latte (HOT/ICED) +100
青森県産アップルジュース Apple juice	

SET ALCOHOL +800

スパークリングワイン / 白ワイン / 赤ワイン
Sparkling wine / White wine / Red wine

バスク風チーズケーキ コケモモのジャム（ 卵 / 小麦 / 乳 ） 1,300
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.



抹茶とピスタチオのティラミス（ 卵 / 小麦 / 乳 ） 1,500
Matcha & Pistachio Tiramisu（ Egg / Wheat / Milk ）
山政小山園のほろ苦い宇治抹茶と濃厚なピスタチオクリームを贅沢にたっぷりと使用したティラミスです。
Made with moderately bitter Uji matcha from Yamamasa Koyamaen and rich pistachio cream.



宇治 政 小山園

アイスクリーム 季節のコンポート添え（ 卵 / 乳 ） 1,100
Ice Cream & Seasonal Compote（ Egg / Milk ）
濃厚なバニラアイスに自家製の季節のコンポートを合わせました。
コンポートの内容はモバイルオーダーの画面をご確認ください。
Rich vanilla ice cream with homemade seasonal compote. Regarding the flavor of compote,
please check the mobile order system for further information.



FOOD

SET 3,800

サラダ、スープ、デザート、ドリンク付
with salad, soup, dessert, drink

SET DRINK

コーヒー
Coffee (HOT / ICED)

アールグレイ
Earl grey (HOT / ICED)

クランベリー
Cranberry

カフェ・ラテ（乳）
Café latte (HOT / ICED)（Milk）

青森県産アップルジュース
Apple juice

オレンジジュース
Orange juice

アーモンドミルク・ラテ +100
Almond milk latte (HOT/ICED) +100

SET ALCOHOL +500

スパークリングワイン / 白ワイン / 赤ワイン
Sparkling wine / White wine / Red wine

ウィーン風ポークカツレツ　レモンバターソース（卵 / 小麦 / 乳）
Viennese-style Pork Cutlet, Lemon Butter Sauce（Egg / Wheat / Milk）

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.



サーモンとアボカドのオープンサンド（小麦 / 乳）
Salmon & Avocado Open Sandwich（Wheat / Milk）

ライ麦パンにアボカドとサーモンマリネを重ね、サワークリームとハーブ、
スモークオイルをアクセントにオープンサンドに仕立てました。

An open sandwich with creamy avocado and marinated salmon,
accented with sour cream, fresh herbs, and aromatic smoked oil.



グーラッシュ　ハンガリー風ビーフシチュー（小麦 / 乳）
Goulash（Wheat / Milk）

シューベルトが友人たちにもふるまっていたハンガリーの伝統的な煮込み料理。
牛肉や玉ねぎ、パプリカを柔らかく煮込みました。

Hungarian classic stewed cuisine that Schubert used to serve to his friends.
Made with beef, onions and bell peppers to stew to a tender taste.



季節のパスタ
Seasonal pasta

掲載写真はイメージです。内容はモバイルオーダーの画面をご確認ください
Images are for illustrative purposes only. Please scan the code for more information.



掲載写真はイメージです。
使用する食材や器は季節によって変更になる場合がございます。
アレルギー情報につきましては、お気軽にスタッフまでお尋ねください。
Photos are for illustrative purposes only. Ingredients and serving dishes may vary depending on the season.
Please feel free to ask our staff about allergen information.

A LA CARTE

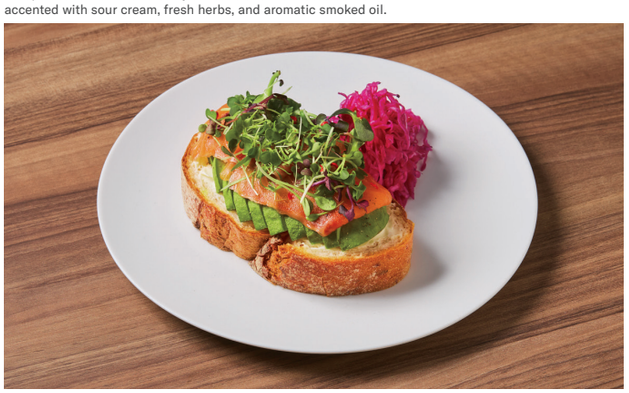
ウィーン風ポークカツレツ　レモンバターソース（ 卵 / 小麦 / 乳 ） 2,400
Viennese-style Pork Cutlet, Lemon Butter Sauce（Egg / Wheat / Milk）
モーツァルトが晩年に絶賛した豚肉のシュニッツェルをイメージし、
カツレツにオリジナルのレモンバターソースを合わせて仕上げました。
Pork cutlet dressed with original lemon butter sauce;
image of pork schnitzel, Austrian traditional cutlet, highly praised by Mozart in his later years.



グーラッシュ　ハンガリー風ビーフシチュー（ 小麦 / 乳 ） 2,400
Goulash（Wheat / Milk）
シューベルトが友人たちにもふるまっていたハンガリーの伝統的な煮込み料理。
牛肉や玉ねぎ、パプリカを柔らかく煮込みました。
Hungarian classic stewed cuisine that Schubert used to serve to his friends.
Made with beef, onions and bell peppers to stew to a tender taste.



サーモンとアボカドのオープンサンド（ 小麦 / 乳 ） 1,950
Salmon & Avocado Open Sandwich（Wheat / Milk）
ライ麦パンにアボカドとサーモンマリネを重ね、サワークリームとハーブ、
スモークオイルをアクセントにオープンサンドに仕立てました。
An open sandwich with creamy avocado and marinated salmon,
accented with sour cream, fresh herbs, and aromatic smoked oil.



季節のパスタ 掲載写真はイメージです。内容はモバイルオーダーの画面をご確認ください。 2,200
Seasonal pasta Images are for illustrative purposes only. Please scan the code for more information.



フィッシュ&チップス　グリーンタルタル（ 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タ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.



フライドポテト 800
Fried potato

ブレッド（ 小麦 / 乳 ） 500
Bread（Wheat / Milk）

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 Espresso (HOT)	650
エクストラショット Extra Shot	+350
コーヒー Coffee (HOT / ICED)	1,000
カフェ・ラテ（乳） Café latte (HOT / ICED) (Milk)	1,100
アーモンドミルク ・ラテ Almond milk latte (HOT / ICED)	1,150

NON ALCOHOLIC BEVERAGES

オレンジジュース Orange juice	950
青森県産アップルジュース Apple juice	950
クランベリー Cranberry	950
自家製ジンジャーエール Ginger ale	950
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	1,150

PREMIUM MATCHA DRINK

山政小山園 / Yamamasa Koyamaen

山政小山園 / 江戸初期に茶づくりを始め、1861年に創業。「美味さ、ありき。」を信条に、
自園での栽培から石臼での挽き上げまで一貫した抹茶製造を続けています。
茶道各流派御家元に多くの茶銘を賜り、国内外で広く愛される宇治の老舗製茶問屋です。

Yamamasa Koyamaen
Yamamasa Koyamaen, established in 1861, started tea manufacturing
in early Edo period in Kyoto. With “Taste First” as its motto, Yamamasa continues
to produce matcha through an integrated process, from cultivating leaves
in its own fields to grinding them with stone mills.
As a long-established Uji tea producer and wholesaler, Yamamasa is honored
with numerous tea names bestowed by grand tea masters of “Chado”,
the Japanese Tea Ceremony, and beloved both domestically and internationally.

プレミアム宇治抹茶ラテ（乳） Premium matcha latte (HOT/ICED) (Milk)	1,200
グリーンティー Premium green tea (HOT/ICED)	1,000

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

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 DRINK

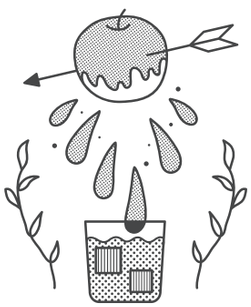
SIGNATURE MOCKTAIL - NON ALCOHOLIC COCKTAIL -

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

ウィリアム・テル 1,250

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.



LIEBESTRÄUME -DREAMS OF LOVE-
Butterfly pea tea, Lime, Mint, Non-alcohol Absinthe, Soda

愛の夢 1,250

ピアノの魔術師を呼ばれたリストは、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.



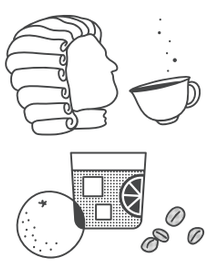
SIGNATURE COCKTAIL

SEACRET COFFEE NEGRONI
Carpano antica formula, Campari, Angostura bitters,
Iced coffee, Orange zest

リースヒェンズ・ネグローニ 1,300

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.

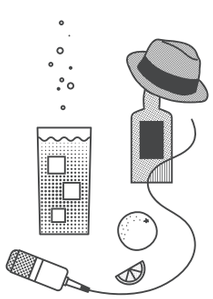


SINATRA'S HIGHBALL
Earl grey infused jack daniel, Soda, Orange zest

シナトラズ・ハイボール 1,300

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



ALCOHOL DRINK

BEER

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

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

STANDARD COCKTAIL

ハイボール 1,100
Highball

ジントニック 1,100
Gin & tonic

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 1,150
Castell sant antoni jazz nature reserva (SPA)

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

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

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.

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 7,000
Castell sant antoni jazz nature reserva (SPA)

ドラピエ カルト・ドール 19,000
Drappier carte d'or brut (FRA/Champagne)

WHITE WINE

フェウド・アランチョ ダリラ 5,500
Feudo arancio dalila (ITA)

グリューナー・ヴェルトリーナー ベートーヴェン 第九 ラベル 6,500
Weingut mayer am pfarrplatz gruner veltliner beethoven No.9 (AUT)

RED WINE

フェウド・アランチョ カント・ドーロ 5,500
Feudo arancio cantodoro (ITA)

マス・ド・ジャニーニ ル・タン・デ・ジタン カリニャン 6,000
Mas de janiy le temps des gitans carignan (FRA)

ジェラール・メッツ ピノ・ノワール ヴィエイユ・ヴィーニュ 9,000
Gerard metz pinot noir vieilles vignes (FRA)

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.