

Lunch Special

Available 11:00-14:30



Riceplate of simmered in tomato of vegetables and herbchicken

ラタトゥイユとハーブチキンのライスプレート

ヘルシーな鶏むね肉をスパイスでマリネし、米粉でフライに。複数種のスパイスと、フライドオニオン、ナッツをあわせた“食べるスパイス”をたっぷりと載せて、サクサクした食感に。ハーブの香りがほのかに漂う、野菜のトマト煮込み。

980yen

Vegetable garden-like riceplate

お野菜たっぷりの菜園風ライスプレート

数種類のスパイスとカレーリーフをジャスミン米と一緒に炊き込んだハーブライスがベース。さらにピリッとスパイスの利いたサルサソース、刻んだレタス、トマト等、色とりどりの旬の野菜、ハーブを盛りつけたガーデン風プレート。

880yen



Wonderful vegetable curry

ワンダフル・ベジタブルカレー

7種の香辛料がたっぷり入った自家製チキンカレー。さっぱりとした味わいのレモンライスを使用。また、素揚げした玉葱、かぼちゃといった季節の野菜をこれでもかという程載せた贅沢な味わい。

980yen



Today's Pasta

本日のパスタ

その日仕入れた厳選素材を使って、当店シェフが日替わりで考えた自慢のパスタメニュー。

ミニサラダとパンが付いてきます。

1,080yen

* All tax excluded

All Day Light Meal

Available 11:00-21:00LO



Opensand of creamcheese and strawberry and honey

クリームチーズとストロベリー 有機蜂蜜のオープンサンド

カンパニユ（田舎風パン）に、クリームチーズをたっぷり。フレッシュなストロベリーのスライスを載せたオープンサンド。さっぱりした味わいの有機蜂蜜をかけ、サンドしてお召し上がりください。

980yen



Crispy muffin of the cheese and cheese

チーズ&チーズクリスピーマフィン

マフィンの外側にバルメザンチーズ、バターペーストをたっぷり塗って、フライパンでカリッとクリスピーに。中には、とろ〜りチェダーチーズ、アクセントに胡桃を使用し、カリカリとモチモチの異なる食感をお楽しみいただけます。

880yen



Crispy sandwich of roastpork and cheddarcheese

自家製ローストポークとチェダーチーズのクロッカンスンド

どんぐりを食べて育ったスペイン産の栗豚(肉質がジューシーで噛む度にあっさりとした甘みを感じられます)を、じっくり低温でロースト。チェダーチーズとコルニッションを挟んで、バターをたっぷり。プレスしながら表面を香ばしく焼いたクロッカ（カリカリの意）サンド。

980yen

Lunch Set Drink

Available 11:00-14:30

Coffee H/I
Tea H/I
Orange Juice
Apple Juice
Cola
Jasmin Tea
Oolong Tea
Calpis



Drinks cost 200yen when ordered with food.

200円でランチドリンクをご注文いただけます。

* All tax excluded

Dessert Menu

Available 14:30-21:00LO



01



02



03



04



01. Mousse of the mascarpone cheese “Gardening”

マスカルポーネのムース 庭いじり

800yen

こだわりのコーヒー豆から抽出したエスプレッソ風味の生地に、イタリア産のマスカルポーネチーズをたっぷりとかけたティラミス。スコップ風の器に盛りつけ、土を模したブラックココアのクッキーに、ハーブ・マイクロリーフを盛りつけたSPOONS CAFEのシグニチャースイーツ。

02. Pancake of baked apple and the rice flour

焼きリンゴと米粉のフライパンケーキ

880yen

素朴な材料を使用し、体に優しい味わいのアメリカ東海岸の伝統的なパンケーキ。米粉のモチモチ感、オートミールの食物繊維、キビ等の優しい甘さ、豆乳を使用し植物性由来の材料にこだわっています。※焼き上がりに15-20分程要します。

03. Cream of french toast and the rose whip

厚切りフレンチトースト ローズホイップ

950yen

パン一斤を贅沢に3枚切りとぶ厚めにカット、卵・牛乳・バニラエッセンスに一晩染み込ませ、オーブンで焼き上げて、生クリーム・ホイップ・ローズシロップで香りづけし、バラがほのかに香るエレガントなスイーツ。

04. Souffleglace of a pineapple and the mango

パイナップルとマンゴー 豆乳のスフレグラッセ

700yen

完熟した果実を使用した口溶けのよいムースをフローズンに。口に入れた瞬間にさっと溶けてくる。ソースにはマンゴーと豆乳を使用し、果実味あふれる味わいに。

* All tax excluded

Cafe Time Sweets



Cupcake - strawberry, pineapple & mango, blueberry

カップケーキ (ストロベリー/パイン&マンゴー/ブルーベリー)

シフォンケーキのような食感のココア風味生地を生クリームをたっぷりと載せ、フレッシュなフルーツをトッピング。コーヒーにぴったりのスイーツです。

380yen



Flower lemon doughnut

フラワーレモンのドーナツ

ドーナツをレモンの酸味で糖衣。ココの実・ローズベダル・ラズベリーをトッピングした赤いドーナツと、マローブルー（花）・パンプキンシード・エディブルフラワーを使用した青いドーナツのコンビネーションスイーツ。

380yen



Parfait of strawberry shortcake, Parfait of the Elder flower

パフェ (ストロベリー/エルダーフラワーパフェ)

フルーツのソース・エルダーフラワージュレ・生クリーム・ホイップクリーム・ジェノワーズ生地（スポンジ生地）のカラフルなレイヤー、側面にはストロベリースライス。表面にホイップクリーム、その上にサクッとした食感のクッキー・マイクローフ・フランボワーズの顆粒をあしらったパフェ。

780yen



Set Drink

All drinks 50% off when ordered with desserts & sweets

デザート・スイーツをドリンクとご一緒にご注文の場合、ドリンクが50%OFFとなります。



* All tax excluded

Coffee, Tea & Juice

Available 11:00-21:30LO

Coffee

アメリカーノ H/I	450yen
カフェラテ H/I	480yen
カプチーノ	480yen
エスプレッソ	480yen

Flavor Coffee

ヘーゼルナッツラテ H/I	500yen
ショコララテ H/I *4	500yen
ラベンダーハニーラテ H/I	500yen
キャラメルラテ H/I	500yen

Juice

フラワーアイスボールスカッシュ *6	500yen
自家製ミックスジュース	500yen
ピンキーレモンスカッシュ	500yen
エルダーベリースパークリング	500yen
自家製レモネード H/I	480yen
自家製レモネードスカッシュ	500yen
マンゴーフロスティージュース *5	500yen
コーラ	400yen
オレンジジュース	400yen
アップルジュース	400yen

Tea & Others

アールグレイ H/I	480yen
アッサム H/I	480yen
ロンドンフォグ H/I (バニラフレーバーのミルクティー)	500yen
抹茶ラテ H/I *2	500yen
ローズチャイ H/I *3	500yen
ココア H/I *1	400yen

Soft Cream

ミルキーソフトクリーム	450yen
チョコレート トッピング	480yen
キャラメル トッピング	480yen
抹茶 トッピング	480yen

Soft Cream Float

ブルーオーシャン *7 (マリンカラーのソーダにソフトクリームをフロート)	550yen
コークフロート	550yen
ミルキーティーフロート	550yen
コーヒーフロート	550yen



ドリンクは全てテイクアウトOK。

*All tax excluded

Alcohol

Available 11:00-21:30LO



Beer

ハートランド *1	550yen
本日のクラフトビール *2	600yen

Cocktail

ピンクモスコミュール *4 (ウォッカ・ジンジャーエール・ローズ)	600yen
SPOONBILLモヒート *3 (ラム・ソーダ・ラベンダー)	600yen
キューバリバー (ラム・コーラ)	600yen
ファジーネーブル (ピーチ・オレンジ)	600yen
カシスオレンジ (カシス・オレンジ)	600yen

Wine Cocktail

オベレーター (白ワイン・ジンジャーエール)	600yen
スプリッツァー (白ワイン・ソーダ)	600yen
キール (白ワイン・カシス)	600yen
キティ (赤ワイン・ジンジャーエール)	600yen
カリモーチョ (赤ワイン・コーラ)	600yen

Whisky

Jack Daniel (ソーダ・水・ロック)	600yen
Maker's Mark (ソーダ・水・ロック)	600yen

Beer Cocktail

シャンディガフ (ビール・ジンジャーエール)	600yen
レモネードピア (ビール・レモネード)	600yen
マンゴーピア (ビール・マンゴージュース)	600yen



*1



*2



*3



*4

*All tax excluded