LUNCH MENU

週替わりランチメニュー

すべての
ランチに
コーヒーまたは紅茶
付き

ローストビーフが楽しめる
ハーフ＆ハーフランチ

Enjoy Roast Beaf at Half & Half Lunch

¥3,800

（スープ・メゾンカイザーのパン・デザート付き）

お魚とお肉が楽しめる
ハーフ＆ハーフランチ

Half & Half Lunch

¥3,200

（スープ・メゾンカイザーのパン・デザート付き）

パスタランチ

Pasta Lunch

¥3,200

（サラダ・スープ・デザート付き）

メゾンカイザーブレッドの
サンドウィッチランチ

Sandwich Lunch

¥3,200

（サラダ・スープ・デザート付き）

※表示料金は、サービス料・税金が含まれております。
The prices include service charge and consumption tax.

※食材の入荷状況により、メニューが変更になる場合がございます。
Menu items may change according to ingredient availability.

※食物アレルギーのある方は、予めスタッフにお知らせください。
Please inform our staff if you have any food allergies.

※写真はイメージです。
Product Image for illustration purpose only.

Weekly Lunch Menu

7 JULY

	ローストビーフが楽しめる ハーフ＆ハーフランチ	お魚とお肉が楽しめる ハーフ＆ハーフランチ	パスタランチ	メゾンカイザーブレッドの サンドウィッチランチ	週替わり スープ
6/30 MON ～ 7/6 SUN	ローストビーフ 赤ワインソース ホタテのソテー トマトソース	ポークグリル オニオンソース ホタテのソテー トマトソース	魚介とトマトの 冷製パスタ	ポテトと チリビーンズの サンドウィッチ	真昆布と鮭の スープ
7 MON ～ 13 SUN	ローストビーフ ガーリックソース サーモンピカタ	チキンの トマトカレー煮込み サーモンピカタ	イワシのコンフィを添えた プッタネスカ	夏野菜と生ハムの サンドウィッチ バジルの香り	北海道産野菜の ポタージュ
14 MON ～ 20 SUN	ローストビーフ 赤ワインソース 白身魚のポワレ サフランソース	ポークソテー キノコの入ったデミグラスソース 白身魚のポワレ サフランソース	ナスと高菜の 和風ボロネーゼ	スモークサーモンと 枝豆のタルタル サンドウィッチ	ミネストローネ
21 MON ～ 27 SUN	ローストビーフ ガーリックソース 白身魚のムニエル ブールノワゼット	牛バラ肉のトマト煮込み プロヴァンサル風 白身魚のムニエル ブールノワゼット	神奈川県産 鳳凰卵で作る カルボナーラ	高座豚の チーズローフ サンドウィッチ	トウモロコシの スープ

桃
アフタヌーンティー
Peach Afternoon Tea

¥6,800 ／ コーヒー・紅茶は複数選択が可能です

¥7,800 ／ コーヒー・紅茶（複数選択可）＆
スパークリングワイン飲み放題付き

¥8,300 ／ コーヒー・紅茶（複数選択可）＆
スパークリングワイン・赤白ワイン飲み放題付き

コーヒー・紅茶は、21種からお選びいただけます

プチガトー（桃のショートケーキ・桃のムース・桃の羊羹
桃とベルベーヌのヴェリーヌ・パッション＆レモン マカロン）

桃タルト、ショコラ（アナナスココナッツ）、ディアマンショコラ
季節のフルーツ

桃と生ハムのフォカッチャ、シーフードのカクテル ゆず風味のジュレ、トマトの冷製スープ ガスパチョ風
夏野菜のグレッグ ゲランドの塩で、チリビーンズとポテトのチーズ焼き

別添え：ピーチメルバ、スコーン２種（ピーチティー＆プレーン）

※ご利用は２時間までとさせていただきます。

※表示料金は、サービス料・税金が含まれております。　※食材の入荷状況により、メニューが変更になる場合がございます。　※食物アレルギーのある方は、予めスタッフにお知らせください。
※法令によりお車を運転される方、２０歳未満のお客さまへのアルコールの提供は一切お断りいたします。　※写真はイメージです。

かき氷

SHAVED ICE

信州深層天然水の氷を使用。
パティシエこだわりの多彩な味わいが詰まった夏季限定スイーツです。
温かい紅茶とともにお楽しみください。

桃

PEACH

¥2,800

みずみずしい桃のコンポート (1/2 個分) と
なめらかでコクのある杏仁豆腐が入った、
驚きの食感を楽しめるかき氷。
紅茶シロップの風味といちごの香りもアクセントになった、
華やかで贅沢な味わいのスイーツです。

抹茶

MATCHA

¥2,800

全国茶品評会でも高評価を得ている
「愛知県西尾産の抹茶」を使用。
香り高い抹茶のほろ苦さと
ミルクシロップの甘味を感じる氷の中には、
北海道産小豆のぜんざいと
爽やかなオレンジゼリーがアクセントに。
黒蜜の「泡ジュレ」もご一緒にお楽しみください。

※数に限りがございますので売り切れの際はご了承ください。　※表示料金は、サービス料・税金が含まれております。　※食材の入荷状況により、メニューが変更になる場合がございます。
※食物アレルギーのある方は、予めスタッフにお知らせください。　※写真はイメージです。

CAKE&DRINK

ケーキセット

Cake Set

・お好きなケーキ　1種類
・アイス または シャーベット　1種類
・コーヒー または 紅茶　1種類
（38種類よりお選びください）

¥2,300

ケーキの内容はスタッフにお尋ねください。サンプルの画像をお持ちします。
Please ask the staff about the contents of the cake. I will bring you a sample image.

アイスまたはシャーベットの内容はスタッフにお尋ねください。
Please ask the staff about the contents of ice cream or sorbet.

ケーキ単品

Cake

¥770～

アイス または シャーベット
1種

Ice cream or Sorbet

¥800

アイス または シャーベット
3種 盛り合わせ

Ice cream or Sorbet

¥1,700

※表示料金は、サービス料・税金が含まれております。
The prices include service charge and consumption tax.

※数に限りがございます。
Quantities are limited.

※食物アレルギーのある方は、予めスタッフにお知らせください。
Please inform our staff if you have any food allergies.

※売り切れの場合もございますので、予めご了承ください。
It maybe sold out. Thank you for your understanding.

※写真はイメージです。
Product Image for illustration purpose only.

アラカルト メニュー

A la Carte Menu

～ LIGHT MEAL ～

スペインの生ハム“ハモンセラーノ”を添えたシーザーサラダ
Caesar Salad with Spanish Prosciutto “Jamon Serrano”

¥2,600

シーフードとトマトソースのスパゲッティー “ペスカトーレ”
Spaghetti “Pescatore” with Seafood and Tomato Sauce

¥2,700

ミックスピッツァ
Mixed Pizza

¥2,750

ビーフカレー ホットベジタブル添え
Beef Curry with Hot Vegetables

¥2,900

アメリカンクラブハウスサンドウィッチ
American Clubhouse Sandwich

¥2,950

※表示料金は、サービス料・税金が含まれております。
The prices include service charge and consumption tax.

※食物アレルギーのある方は、 予めスタッフにお知らせください。
Please inform our staff if you have any food allergies.

※食材の入荷状況により、 メニューが変更になる場合がございます。
Menu items may change according to ingredient availability.

※お米は特に表記のない限り国産米を使用しております。
Rice uses domestic rice.

ベジタリアン＆ビーガンメニュー / *Vegetarian & Vegan*

アラカルト メニュー
À la Carte Menu

ミネストローネ ¥1,700
Minestrone Soup

ベジタブル サラダ ¥2,400
Vegetable Salad

どちらかお選びください *you can choose one*

(トマト＆麹ドレッシング *Tomato & Malt Dressing* / 豆乳ドレッシング *Soy milk Dressing*)

大豆ミートソースのパスタ グリル野菜添え ¥2,900
Pasta with Soy Meat Sauce, Grilled Vegetables

ムングダルカレー ¥3,200
Moong Dal Curry

※表示料金は、サービス料・税金が含まれております。
※食材の入荷状況により、メニューが変更になる場合がございます。
※食物アレルギーのある方は、予めスタッフにお知らせください。
※法令によりお車を運転される方、20歳未満のお客さまへのアルコールの提供は一切お断りいたします。
※お米は特に表記のない限り国産米を使用しております。

The prices include service charge and consumption tax.
All menu items are subject to change according to seasonality and availability.
Please inform our staff if you have any food allergies.
By law, alcohol may not be served to drivers or persons under 20 years of age.
Rice uses domestic rice.

Snack Menu

ミックスナッツ
Mix Nuts

¥1,050

ミックス チョコレート
Mix Chocolate

¥1,050

ビーフジャーキー
Beef Jarky

¥1,400

※表示料金は、サービス料・税金が含まれております。
The prices include service charge and consumption tax.

※食物アレルギーのある方は、予めスタッフにお知らせください。
Please inform our staff if you have any food allergies.

※写真はイメージです。
Product Image for illustration purpose only.

Seasonal Special 2025.7.1～8.31

ピンクグレープフルーツスカッシュ

Pink Grapefruit Squash

¥1,400

柑橘の爽やかな甘酸っぱさが、夏の暑さを吹き飛ばす一杯。

※表示料金は、サービス料・税金が含まれております。
The prices include service charge and consumption tax.

※食物アレルギーのある方は、予めスタッフにお知らせください。
Please inform our staff if you have any food allergies.

THE MAGIC OF MIGHTY LEAF

Mighty Leafは　1996年に
自然・健康志向の高いアメリカ・サンフランシスコで生まれました

世界中の高品質な茶葉やハーブをブレンドした
自然の恵みが作り上げる
絶妙な味わいと華やかな香りを
世界中の皆様にお届けいたします

Mighty Leafのティーパウチは、
コットンの糸で職人が
ひとつずつハンドメイドで縫い合わせ、
技巧品のような美しい形をしています。
また、皆様の安心・安全と健康を考えて
ホチキスや接着剤を一切使わず、
一度お湯に浸したら、
自然に土に帰る生分解可能な素材です

Mighty Leafのホットティーは
専用のポットで
お持ちいたします

マイティリーフの紅茶は
アイスティー2種類
ホットティー10種類からお選びいただけます

各￥1,350

～ICED TEA～

Organic Ginger Peach
オーガニック ジンジャー ピーチ

ピーチにジンジャーを隠し味に入れた
絶妙なブレンド
人気のフレーバーティー

Organic Infusion
オーガニック インフュージョン

ミント・レッドグローブの花・タンポポ・ごぼう
バジルなどをブレンド
爽快感溢れるオーガニックハーブティー

～HOT TEA～ マイティリーフ専用のポットでご提供いたします

Organic Darjeeling Estate
オーガニックダージリン エステート

ダージリンファーストフラッシュの
若々しく清々しい春摘み紅茶

Orange Blossom
オレンジ ブロッサム

オレンジ・バニラ・ジャスミンを
ブレンドしたフレーバー

Earl Grey Decaf
アールグレイ デカフェ

アールグレイの
ノンカフェインの紅茶

Organic Spring Jasmine
オーガニック スプリング ジャスミン

太陽が昇る前に摘んだ
ジャスミンの花のつぼみを
ブレンドしたプレミアムティー

Organic African Nectar
オーガニック アフリカンネクター

ルイボスティーに
熱帯果実と花をブレンドした
魅惑のハーブティー

Organic Breakfast
オーガニックブレックファースト

英国式モーニングスタイルの
クラッシックブレンドティー

Vanilla Bean
バニラ ビーン

バニラビーンズをブレンドした紅茶
ミルクティーにもどうぞ

White Orchard
ホワイト オーチャード

白茶（パイチャ）にメロンとピーチを
ブレンドした希少なホワイトティ

Green Tea Tropical
グリーンティー トロピカル

緑茶にマンゴーなど
トロピカルフルーツをブレンドした
ほんのり甘いテイスト

Chamomile Citrus
カモミール シトラス

カモミール・シトラスフルーツ
ローズヒップなどをブレンドした
ハーブティー

※表記料金は、サービス料・税金が含まれております。
The price include service charge and tax.

BLACK TEA
紅茶

各¥1,350

Darjeeling Tea
ダージリン ティー

Assam Tea
アッサム ティー

Earl Grey Tea
アールグレイ ティー

English Breakfast Tea
イングリッシュブレックファースト ティー

Orange Pekoe Tea
オレンジペコー ティー

Apple Tea
アップル ティー

Caramel Tea
キャラメル ティー

Muscat Tea
マスカット ティー

Iced Tea
アイス ティー

HERBAL TEA
ハーブティー

各¥1,350

Lemon Grass Tea
レモングラス ティー

Mint Tea
ミント ティー

Rosehip Tea
ローズヒップ ティー

SOMERHOUSE Blend Tea
ソマーハウスブレンドティー

上記のお飲み物はおかわりがご用意
出来ますので、お申しつけ下さい。

COFFEE & COCOA
コーヒー & ココア

各¥1,350

Blended Coffee
ブレンド コーヒー

American Coffee
アメリカン コーヒー

Espresso
エスプレッソ

Caffeinless Coffee
カフェインレス コーヒー

Iced Coffee
アイスコーヒー

上記のお飲み物はおかわりがご用意
出来ますので、お申しつけ下さい。

Café Latte
カフェ ラテ

Iced Café Latte
アイス カフェ ラテ

Café au Lait
カフェ オレ

Iced Café au Lait
アイス カフェ オレ

Cappuccino
カプチーノ

Iced Cappuccino
アイス カプチーノ

Cocoa
ココア

Iced Cocoa
アイス ココア

※表記料金は、サービス料・税金が含まれております。
The price include service charge and tax.

SOFT DRINK
ソフトドリンク

Orange Juice オレンジ ジュース	¥1,150
Grapefruit Juice グレープフルーツ ジュース	¥1,150
Pineapple Juice パイナップル ジュース	¥1,000
Apple Juice アップル ジュース	¥1,000
Cranberry Drink クランベリー ドリンク	¥1,000
Tomato Juice トマト ジュース	¥1,000
Peach Nector ピーチ ネクター	¥1,000
Ginger Ale ジンジャー エール	¥1,000
Coca Cola コカ コーラ	¥1,000
Coca Cola Zero コカ コーラ ゼロ	¥1,000
Lemon Squash レモン スカッシュ	¥1,250
Cream Soda クリーム ソーダ	¥1,550
Cola Float コーラ フロート	¥1,550
Coffee Float コーヒー フロート	¥1,550
Perrier ペリエ	¥1,050

※表記料金は、サービス料・税金が含まれております。
The price include service charge and tax.

BEER
ビール

Draft Beer (Asahi Super Dry) ¥1,250
ドラフトビール (アサヒ スーパードライ)

Asahi Super Dry ¥1,250
アサヒ スーパードライ

Kirin Lager ¥1,250
キリン ラガー

Suntory Premium Malt's ¥1,300
サントリー プレミアム モルツ

Sapporo Black Label ¥1,250
サッポロ 黒ラベル

Hoegaarden White ¥1,350
ヒューガルデン ホワイト

Draft Guinness ¥1,350
ドラフト ギネス

Guinness Stout ¥1,350
ギネス スタウト

Non Alcohol Beer Taste Drink ¥1,250
ノンアルコール ビアー テイストドリンク

CHAMPAGNE & WINE
シャンパン & ワイン

Glass

Champagne ¥2,500
シャンパン

White Wine ¥1,550
白ワイン

Red Wine ¥1,550
赤ワイン

Bottle

Champagne ¥12,700
シャンパン
Jacquart-Brut Mosaique Blanc
ジャカール・ブリュット・モザイク・ホワイト

Sparkling Wine ¥8,900
スパークリング ワイン
Sileni Cellar Selection
Sparkling Brut Chardonnay
シレーニ セラー セレクション
スパークリング ブリュット シャルドネ

White Wine ¥7,700
白ワイン
McManis Family Vineyards Cardnnay
マックマニス ファミリー ヴィンヤーズ シャルドネ

Red Wine ¥7,700
赤ワイン
McManis Family Vineyards
Cabernat Sauvignon
マックマニス ファミリー ヴィンヤーズ
カベルネソーヴィニョン

上記の他にワインリストをご用意しております。

※表記料金は、サービス料・税金が含まれております。
The price include service charge and tax.

※法令によりお車を運転される方、20歳未満のお客さまへのアルコールの提供は一切お断りいたします。
By law,alcohol may not be served to drivers or persons under 20 years of age.

COCKTAIL
カクテル

Bellini ベリーニ	¥2,700
Kir Royal キール ロワイヤル	¥2,700
Mimosa ミモザ	¥2,400
Screw Driver スクリュードライバー	¥1,450
Spritzer スプリッツァー	¥1,550
Kitty キティー	¥1,550
Gin Tonic ジン トニック	¥1,450
Moscow Mule モスコ ミュール	¥1,450
Salty Dog ソルティー ドック	¥1,450
Tequila Sunrise テキーラ サンライズ	¥1,450
Campari Soda カンパリ ソーダ	¥1,450
Cassis Orange カシス オレンジ	¥1,450
Fuzzy Navel ファジー ネーブル	¥1,450
China Blue チャイナ ブルー	¥1,750
Spumoni スプモーニ	¥1,450
Red Eyes レッドアイ	¥1,450

WHISKY & BRANDY
ウィスキー & ブランデー

BLENDED SCOTCH WHISKY

Chivas Regal 12Yrs シーバスリーガル 12年	¥1,550
Old Parr 12Yrs オールド パー 12年	¥1,650
Ballantin's 17Yrs バランタイン 17年	¥2,100

SINGLE MALT WHISKY

The Macallan 12Yrs ザ マッカラン 12年	¥2,500
The Glenlivet 12Yrs ザ・グレンリヴェット 12年	¥1,750

BOURBON & CANADIAN WHISKY

Jack Daniel`s Black ジャックダニエル ブラック	¥1,550
Canadian Club Classic 12Yrs カナディアン クラブ クラシック 12年	¥1,550

JAPANESE WHISKY

Suntory Yamazaki NV サントリー 山崎 NV	¥2,100
Hibiki Blender's Choice 響 ブレンダーズ チョイス	¥2,800

BRANDY

Hennessy X.O. ヘネシー X.O.	¥3,650

※表記料金にはサービス料15%・消費税10%が含まれております。
The price include 15%service charge and 10% consumption tax.
※法令によりお車を運転される方、20歳未満のお客さまへのアルコールの提供は一切お断りいたします。
By law,alcohol may not be served to drivers or persons under 20 years of age.