

LUNCH MENU

数量限定!

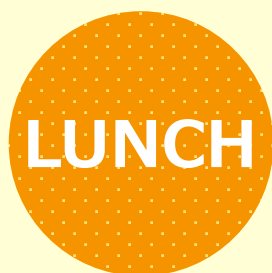
Special Menu 1,200

渡り蟹のトマトクリームソース スパゲッティーニ

-Blue crab and Tomato Cream Spaghettini-

トマトの酸味とクリームのもろやかさを同時に楽しめる欲張りなパスタです。
渡り蟹のエキスと味噌がたっぷり含まれた贅沢なクリームソースを是非ご賞味ください。

ライスは大盛り無料! サラダランチにはバゲットが付きます



◆ 日替わりランチ・・・	900
-Daily Lunch-	
◆ 本日のパスタ・・・	1,000
-Today's Pasta-	
◆ ハンバーグプレート (ライス or バゲット)	1,000
-Hamburger Pattie Plate (Rice or Baguette)-	
◆ 千葉さんのチキンカレー	1,000
-Chiba's Chicken Curry-	
◆ 自家製ベーコンドレッシングのサラダランチ	900
-Homemade Bacon Dressing Salad-	

ランチをオーダーの方はドリンクがセットサービスとなります



◆ コーヒー(Hot or Ice)	◆	300
-Coffee-		
◆ 紅茶(Hot or Ice)		
-Tea-		
◆ ウーロン茶		300
-Oolong Tea-		
◆ オレンジジュース		
-Orange juice-		
◆ グレープフルーツジュース		
-Grapefruit juice-		
	◆ 気まぐれジェラート	300
	-Whimsical Gelato-	



SIDE FOOD

ミックスナッツ -Mixed Nuts-	300
ドライフルーツ -Dried Fruits-	400
オリーブ -Olive-	500
ピクルス -Pickles-	500
クリームチーズ -Cream Cheese-	500

DRINK

ランチビール -Beer-	500
ランチワイン (赤・白) -Wine (Red・White)-	500
ランチスパークリングワイン -Sparkling Wine-	600

※その他ドリンクはお尋ねください。

tax in

SUPER Me

【営業時間】

ランチ : 11:30~15:00

ディナー : 18:00~23:00

LUNCH MENU

数量限定!

Special Menu 1,200

渡り蟹のトマトクリームソース スパゲッティーニ

-Blue crab and Tomato Cream Spaghettini-

トマトの酸味とクリームのもろやかさを同時に楽しめる欲張りなパスタです。
渡り蟹のエキスと味噌がたっぷり含まれた贅沢なクリームソースを是非ご賞味ください。

ライスは大盛り無料! サラダランチにはバゲットが付きます

LUNCH

- ◆ 本日のパスタ・・・
-Today's Pasta- 1,000
- ◆ 煮込みチーズハンバーグ (ライス or バゲット)
-Stewed Hamburger Pattie with Cheese (Rice or Baguette)- 1,000
- ◆ 千葉さんのチキンカレー
-Chiba's Chicken Curry- 1,000
- ◆ 自家製ベーコンドレッシングのサラダランチ
-Homemade Bacon Dressing Salad- 900

ランチをオーダーの方はドリンクがセットサービスとなります

DRINK

- ◆ コーヒー(Hot or Ice)
-Coffee- 300
- ◆ 紅茶(Hot or Ice)
-Tea- 300
- ◆ ウーロン茶
-Oolong Tea- 300
- ◆ オレンジジュース
-Orange juice- 300
- ◆ グレープフルーツジュース
-Grapefruit juice- 300

DESSERT

- ◆ 気まぐれジェラート
-Whimsical Gelato- 300

SIDE FOOD

- ミックスナッツ -Mixed Nuts- 300
- ドライフルーツ -Dried Fruits- 400
- オリーブ -Olive- 500
- ピクルス -Pickles- 500
- クリームチーズ -Cream Cheese- 500

DRINK

- ランチビール -Beer- 500
- ランチワイン (赤・白) -Wine (Red・White)- 500
- ランチスパークリングワイン -Sparkling Wine- 600

※その他ドリンクはお尋ねください。

tax in

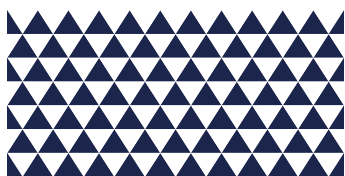
SUPER Me

【営業時間】

ランチ : 11:30~15:00
カフェ : 14:30~17:00
ディナー : 17:30~23:00

GRAND MENU

- 2018.Nov.-



VEGETABLE



Recommend!

有機小松菜たっぷり、栄養満点のシンプルサラダ
シチリアレモンのベーコンドレッシング オイスター風味
simple salad with organic Japanese mustard spinach
dressed in Sicilian Lemon and Bacon flavored in Oyster.
S ¥850 / M ¥1,150

生ハムと温玉のシーザーサラダ
Caesar salad with prosciutto and eggs
S ¥900 / M ¥1,200

STARTER



Recommend!

SUPER Me 特製ポテトサラダ
SUPER Potato Salad
¥650

Recommend!

黒トリュフ味の
フライドポテト
French Fried flavored
with Black Truffle
¥750

いろいろ茸の香草マリネ
Marinated mushrooms
¥700

イタリア産 生ハム
Prosciutto-Italian fresh ham
¥750

本日の鮮魚のカルパッチョ
Today's fresh fish Carpaccio.
¥1,000

スモークモッツァレラチーズと
カラフルトマトのカプレーゼ
Smoked Mozzarella and variety of
tomate caprese
¥850

APPETIZER

牛すじと大根のブロード煮
Boiled beef stew and radish by broth
¥850

魚介と野菜のトマト煮
Boiled seafood and vegetable flavored
by tomato
¥950

じゃがいもの揚げニョッキ
～グラナパダーノソース～
Fried potato gnocchi
¥800

AJILLO

Recommend!

カマンベールチーズと
有機トマトのアヒージョ
Camembert cheese and tomato ajillo
¥850

山利のしらすとブロッコリーのアヒージョ
Yamari Fresh Young Sardines and
broccoli Ajillo
¥800

マッシュルームのアヒージョ
Mushroom ajillo
¥750

PASTA

別紙パスタ専用メニューをご覧ください。

RISOTTO

特製チキンカレーリゾット 温玉のせ

Chicken Curry Risotto

¥1,200

MEAT



月5頭出荷限定 黒毛和牛!!!

島根県産 かつべ牛のグリル

KATSUBE Beef Grill

¥2,500

千葉県産 アボカドポークの

サルシッチャと燻製ポテト

Avocado-Pork Salsiccia and Smoked potatoes

1本 / ¥750

熊本県産 天草ポークの

グリル

Amakusa pork grill

¥2,000

DESSERT

代々木村のミニ揚げパン

Yoyogi Village's small fried breads

¥400

トッピング: シナモンシュガー+¥50

きなこ & 黒蜜+¥100 バニラアイス+¥100

Brown sugar +¥50, Cinnamon sugar +¥50

Soybean powder & Brown honey +¥100, Vanilla Ice +¥100

シェフの気まぐれジェラート

Chef's gerato

¥500

本日のおすすめデザート

Today's selected Dessert

¥600

オーガニック豆使用

特製アフォガード

Special organic-beans Affogato

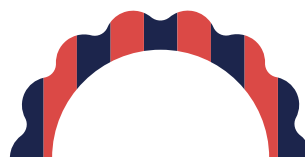
¥600



SNACK

おいしいオリーブ
Delicious Olives

¥500



野菜のミックスピクルス
Seasonal vegetable pickles

¥500

ミックスナッツ
Mixed Nuts

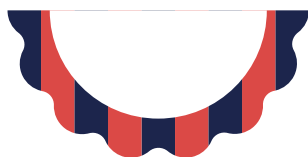
¥300

ドライフルーツ
Dried Fruits

¥400

クリームチーズ 蜂蜜がけ
Cream Cheeze dressed with fresh honey

¥500



バゲット(4P)
Assorted Breads-4 slices

¥400

W/O TAX

BEER

カールスバーグ (生)

Carls Berg Draft
¥650

シャンディーガフ

Shandy Gaff
¥700

レッドアイ

Red Eye
¥750

コロナ

Corona Beer
¥800

本日のクラフトビール

Today's Craft Beer
※スタッフにお尋ねください。

SHOCHU

二階堂 (麦)

Nikaido
¥650

黒霧島 (芋)

Kurokirishima
¥650
(ロック/水/お湯/ソーダ)

ウーロンハイ

Shochu & Oolong Tea
¥650

緑茶ハイ

Shochu & Green Tea
¥650

ジャスミンハイ

Shochu & Jasmine Tea
¥650

UMESHU

まっこい梅酒

Makkoi Plum Wine
¥650
(ロック/水/お湯/ソーダ)

WHISKY

 ジムビーム

Jim Beam
¥700

バランタイン

Ballantine's
¥700

I.W.ハーパー

I.W.Harper
¥750

メイカーズマーク

Maker's Mark
¥850

響

Hibiki
¥950
(ロック/水/お湯/ソーダ)

※その他ウイスキーございます。

WINE COCKTAIL

キール

Kir
¥700

キティ

Kitty
¥700

スプリッツァー

Spritzer
¥700

オペレーター

Operator
¥700

カリモーチョ

Calimocho
¥700

アメリカンレモネード

American Lemonade
¥750

キールロワイヤル

Kir Royale
¥900

HOMEMADE

- 
 こだわり果実のサングリア ロッソ or ビアンコ ￥850
 Selected Fruit Sangria/Rosso or Bianco
- 
 爽やかミントのフレッシュモヒート ￥850
 Fresh Mojito flavored with fruity mint

COCKTAIL [ALCOHOL]

- ジン / ウォッカ / ラム / テキーラ / カシス / ピーチ
 ライチ / カンパリ / マリブ / アマレット / カルーア / etc...
 Gin, Vodka, Rum, Tequila, Cassis, Peach, Lychee,
 Campari, Malibu, Amaretto, Kahlua ,
 ￥700 ~

SOFT DRINK

- | | | |
|---------------------|--------------------------|------|
| オレンジジュース | Orange juice | ￥500 |
| グレープフルーツジュース | Grapefruit juice | ￥500 |
| パイナップルジュース | Pineapple juice | ￥550 |
| クランベリージュース | Cranberry juice | ￥550 |
| トマトジュース | Tomato juice | ￥550 |
| コカ・コーラ | Coka-Cola | ￥500 |
| ジンジャーエール | Ginger Ale | ￥500 |
| ペリエ | Perrier | ￥600 |
| コーヒー - Ice/Hot | Coffee - Ice/Hot | ￥500 |
| ココア - Ice/Hot | Cocoa - Ice/Hot | ￥550 |
| 自家製コーヒー牛乳 - Ice/Hot | Coffee Milk - Ice/Hot | ￥600 |
| ウーロン茶 - Ice/Hot | Oolong Tea - Ice/Hot | ￥500 |
| ジャスミン茶 - Ice/Hot | Jasmine Tea - Ice/Hot | ￥500 |
| ダーズリンティー - Ice/Hot | Darjeeling Tea - Ice/Hot | ￥500 |



SPARKRING WINE

ラ・ジ ャラ セ`ロ・アツソルト エクストラ フ`リュット

LAJARA Zero Assoluto

Glass ¥850 / Bottle ¥5,000



サッビ`オーネ トレビ`アーノ・タ`フルツツオ

SABBIONE Trebbiano d'Abruzz

Glass ¥600 / Bottle ¥3,000

• • •

ト`ラーテン ソ`ンネンヘルフ`スト

DRATHEN Sonnenherbst

Glass ¥600 / Bottle ¥3,000

• • •



ガンマオーガ`ニックシャルト`ネレゼ`ルハ`

GAMMA Organic Chardonnay Reserva

Glass ¥750 / Bottle ¥4,000

• • •

サルト`リ ソア`ヴ`エ オーガ`ニック

SARTORI Soave Organic

Glass ¥750 / Bottle ¥4,000

• • •

フ`ラート カタラット ヒ`ノグ`リー`ジ`ヨ オーガ`ニック

PURATO Catarratto Pinot Grigio Organic

Glass ¥750 / Bottle ¥4,000

• • •

パ`ーカー クナワラ エステイト フェ`ハ`レットサン シャルト`ネ`

Parker Coonawarra Estate Son Chardonnay

Bottle ¥4,500

• • •

ト`メ`ヌ テ`ュ`ノセ` サンセ`ール

DOMAINE du Nozay Sancerre

Bottle ¥7,000

W H I T E
—
W I N E



CHAMPAGNE

ド`ラピ`エ シャンパ` - ニュ カルト
ブ`ランシュ ブ`リュット

DRAPPIER Champagne "Carte Blanche Brut"
Bottle ¥10,000

ヴ`ーヴ`クリコ イエローラベルブリュット

Veuve Clicquot YELLOW LABEL Brut
Bottle ¥13,000

サッビ` オ`ネ モンテプ`ルチア`ノダ` ブ`ルツツォ

SABBIONE Montepulciano d'Abruzzo
Glass ¥600 / Bottle ¥3,000

コント` - ル アンテ` イ`ノ マルヘ` ック

CONDOR Andino Malbec
Glass ¥600 / Bottle ¥3000

ジ`ヤン クロ`ト` マス レ`タンヌ オクシタン メルロー

Jean-Claude Mas Les Tannes Occitanie Merlot
Glass ¥700 / Bottle ¥3,500

ヴ`オルヘ`ット キヤンティ

Volpetto Chianti
Glass ¥750 / Bottle ¥4000



ガ`ンマ オ`ガ`ニック カヘ`ルネ`ソ`ウ`イニヨン レゼ`ルハ`

GAMMA Organic Cabernet Sauvignon Reserva
Glass ¥750 / Bottle ¥4000

パ`-カー クナワラ エステイト フェ`バ`レットサン カヘ`ルネ`ソ`ウ`イニヨン
Parker Coonawarra Estate Son Cabernet Sauvignon
Bottle ¥4,500

ボ`ンテッラ ジ`ンファンテ`ル

Bonterra Zinfandel
Bottle ¥7,000

RED
WINE

