

GRAND MENU

drink

alcohol

sweets

food

tables cook

& jonathans' bookstore



ORGANIC COFFEE オーガニックコーヒー

「TABLES」タブレスのコーヒーメニューは全て有機JAS認定
オーガニックのコーヒービーンズを使用しております。

オススメ

★ **オーガニックコーヒー** organic coffee HOT / ICE 590
有機栽培で大切に育てられたコーヒービーンズ。ドリップで入れたまるやかでコクのある味わい。

カフェラテ cafe latte HOT 630 / ICE 680
ホットはフォームドミルクたっぷり。アイスはミルクのやさしい口あたりのカフェラテ。

カプチーノ cappuccino HOT 680 / ICE 730
エスプレッソをダブルで。しっかりとしたコーヒーの風味と、ミルクのハーモニー。

キャラメル カプチーノ caramel cappuccino HOT / ICE 760
甘くほろ苦い、キャラメルの風味のおすすめのカプチーノ。

オススメ

★ **ウィナーコーヒー** wiener coffee HOT / ICE 830
たっぷりのホイップクリームを浮かべたオーガニックコーヒー。

コーヒーフロート coffee float ICE 880
バニラアイスクリームを浮かべたアイスコーヒー。

カフェバニラ cafe vanilla ICE 760
バニラの香るアイスカフェラテにバニラアイスを浮かべました。



セイロンティー
ceylon tea



ロイヤルミルクバニラ
royal milk vanilla

TEA アムシュティー(ホットはポットサービス)



amsu tea(アムシュティー) スリランカ現地のティーカンパニーと直接契約し、日本人の好みに合わせたこだわりの茶葉。



★ **セイロンティー** ceylon tea

イングリッシュブレックファースト。

ホットはしっかりとした味と甘い香りで、ミルクティーにも合います。

レモン、ミルク、ストレートよりお選びください。

HOT 750 / ICE 630

アールグレイ earl gray

優しい味わいのセイロンティーを、爽やかなベルガモットで香り付けしました。

HOT 750



★ **ローズヒップハイビスカス** rosehip hibiscus

ビタミンCたっぷりの、美容にうれしいハーブティーです。

HOT 750



★ **ロイヤルミルクティー** royal milk tea

コク・香り・渋みのバランスのとれた茶葉を使ったリッチなロイヤルミルクティー。

HOT / ICE 750



★ **ロイヤルミルクバニラ** royal milk vanilla

芳香な香りのロイヤルミルクティーにたっぷりのバニラアイスのをせました。

ICE 1,080

「TABLES」オリジナルのフルーツやジンジャーのシロップ漬けを使ったドリンク。

オレンジスパーク orange spark 730

自家製オレンジシロップ×ミント×ソーダ。オレンジとほんのり蜂蜜の爽やかスパーク。

レモンスパーク lemon spark 730

自家製レモンシロップ×ミント×ソーダ。レモンの爽やかな酸味のすっきりスパーク。

オススメ

★ **ジンジャースパーク ginger spark** 730

自家製ジンジャーシロップ×ミント×ソーダ。ピリ辛ジンジャーにレモンの酸味が好相性。

SOFT DRINK ソフトドリンク

100%オレンジジュース orange juice 680

つぶつぶ感を残した、素材感あふれるオレンジジュース。

100%グレープフルーツジュース grapefruit juice 680

爽やかな酸味のグレープフルーツジュース。

100%アップルジュース apple juice 680

素材の味わいそのままに。りんごの旨味のあるアップルジュース。

キッズドリンク kids drink 280

(100%オレンジ or 100%アップル)

小学生未満のお客様にお召しあがりいただけるメニューです。(氷なし)

ALCOHOL

アルコール

※未成年者および、お車を運転されるお客様へのアルコール販売はお断りしております。

ハートランド heartland 680

I.W. ハーパー I.W. harper 750

ブラントンブラック brantone black 860

ウイスキーソーダ割り・・・ +50

白ワイン white wine glass 780

赤ワイン red wine glass 780

イチゴサワー strawberry sour 1,300

苺をふんだんに使ったさっぱりカクテル。
ノンアルコールもご用意しております。



イチゴサワー
strawberry sour



リッチバナラストロベリーパフェ
rich vanilla strawberry
リッチチョコバナナパフェ
rich choco banana



ストロベリーブリュレパフェ
strawberry brulee parfait



PARFAIT パフェ

- | | |
|---|-------|
| リッチバナラストロベリーパフェ rich vanilla strawberry | 1,350 |
| 北海道産生クリームを使用したバニラアイスと甘酸っぱいイチゴ、パンナコッタの贅沢なパフェ。 | |
| リッチチョコバナナパフェ rich choco banana | 1,250 |
| フランス、ヴァローナ社のチョコレートを使用したカカオの香り豊かなチョコレートアイスとバナナでビターな味わいに仕上げました。 | |
| ストロベリーブリュレパフェ strawberry bruleé | 1,550 |
| フレッシュなイチゴとバニラアイス、濃厚なブラウニーを入れ、表面をキャラメリゼしたストロベリーパフェ。 | |



CAKE SET ケーキセット

下記メニューをご注文いただいたお客様は全てのドリンク **¥200OFF** となります。



オーガニックメイプル&AOPバター
organic maple & AOP butter



ストロベリーミルク
strawberry milk



コームハニー & フレッシュフルーツ
comb honey & fresh fruit

CREAM CHEESE PANCAKE クリームチーズパンケーキ

生地にクリームチーズを練り込み、ふんわりと口溶けやわらかに焼き上げた「TABLES」自慢のパンケーキ。

※ご注文を頂いてから一枚一枚丁寧に焼き上げておりますので提供まで多少お時間を頂いております

オーガニックメイプル& AOPバター organic maple & AOP butter 1,000

オーガニックのメイプルシロップとフランス産発酵バターのシンプルな一品。

【オーガニックメイプルシロップ、AOP発酵バター】

※AOPバターとは：フランス ポワトゥー・シャラントゥ地方で昔ながらの製法で作られた貴重な発酵バター。

人気
NO.1

ストロベリーミルク strawberry milk 1,200

フレッシュなイチゴに練乳ソースでミルクィに仕上げました。

【フレッシュストロベリー、ストロベリーソース、コンデンスミルク、ホイップクリーム】

オススメ

★ コームハニー&フレッシュフルーツ comb honey & fresh fruit 1,480

ミツバチの巣蜜「コームハニー」とフレッシュフルーツの贅沢なパンケーキ。

【フレッシュストロベリー、ブルーベリー、バナナ、蜂の巣蜜コームハニー、ホイップクリーム】

TOPPING トッピング

・AOPバター 2切 ¥150

※AOPバターとは：フランス ポワトゥー・シャラントゥ地方で昔ながらの製法で作られた貴重な発酵バター

・オーガニックメイプル 30cc ¥250

・ホイップクリーム ¥120

・バニラアイス ¥200



ティラミス
tiramisu



ベーコンエッグパンケーキ
bacon egg pancake

CREAM CHEESE PANCAKE クリームチーズパンケーキ

生地にクリームチーズを練り込み、ふんわりと口溶けやわらかに焼き上げた「TABLES」自慢のパンケーキ。

※ご注文を頂いてから一枚一枚丁寧に焼き上げておりますので提供まで多少お時間を頂いております

ティラミス tiramisu 1,200
北海道産マスカルポーネに苦味の効いたコーヒーチョコレートソースを合わせました。
【マスカルポーネチーズ、ガナッシュチョコ、コーヒーチョコレートソース、ホイップクリーム】

ベーコンエッグパンケーキ bacon egg pancake 1,150
厚切りのベーコンと目玉焼きをトッピング。メイプルシロップをかけてどうぞ。
【ベーコン、目玉焼き、オーガニックメイプルシロップ】

TOPPING トッピング

- | | |
|--|----------------------|
| ・AOPバター 2切 ¥150 | ・ホイップクリーム ¥120 |
| ※AOPバターとは:フランス ポワトゥー・シャラントゥ地方で昔ながらの製法で作られた貴重な発酵バター | |
| ・オーガニックメイプル 30cc ¥250 | ・バニラアイス ¥200 |

KIDS MENU キッズメニュー

キッズパンケーキ kids pancake 590
ミニサイズのパンケーキにオーガニックメイプルと発酵バター。
小学生未満のお客様にお召しあがりいただけるメニューです。

キッズプレート kids plate 780
お子様用のキッズランチ。
小学生未満のお客様にお召しあがりいただけるメニューです。



キッズプレート



NYチーズケーキ
NY Cheese cake



クラシックショコラ
classic chocolate

ORIGINAL SWEETS オリジナルスイーツ

素材にこだわったスイーツをご用意。

- | | |
|---|-------|
| <p>NYチーズケーキ NY cheese cake</p> <p>濃厚でクリーミーなチーズケーキ。みずみずしいブルーベリーソースを添えて。
しっかりとした味のドリンクと好相性。</p> | 500 |
| <p>クラシックショコラ classic chocolate</p> <p>しっとり焼き上げたチョコレートたっぷりのケーキに、ホイップクリーム。</p> | 500 |
| <p>ベリーのパンナコッタ berry panna cotta</p> <p>とろけるパンナコッタにフレッシュベリー、華やかなデザート。</p> | 600 |
| <p>完熟イチゴのタルト strawberry tart</p> <p>スペイン産バレンシア種の香り高いアーモンドプードルと発酵バターを使用。
アーモンドクリームをたっぷり閉じ込めじっくりと焼き上げたタルトにイチゴを飾りました。</p> | 1,200 |



ベリーのパンナコッタ
berry panna cotta



完熟イチゴのタルト
strawberry tart