

GRAND MENU

drink

alcohol

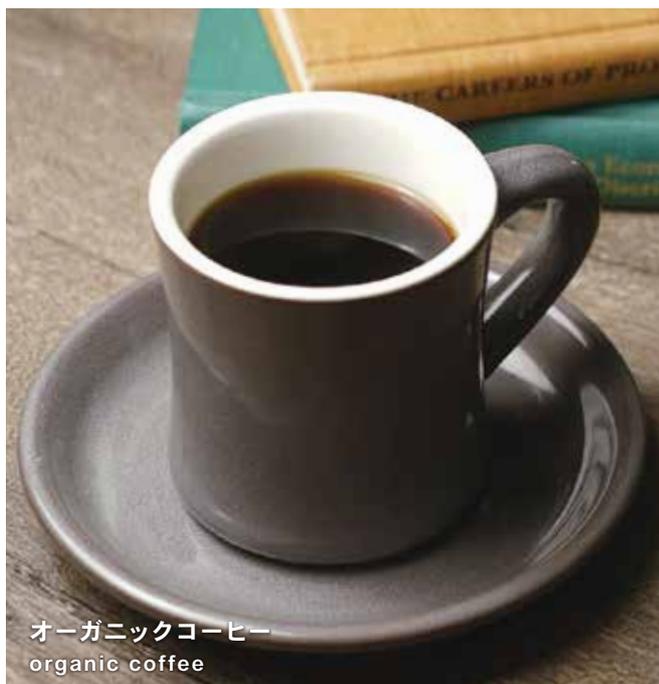
sweets

food

tables cook & *jonathans' bookstore*

混雑時のお願い

より多くのお客様にご利用いただけるようピーク時や混雑時に限り
お席のご利用時間を90分程度とさせていただきます。
ご理解とご協力のほどよろしくお願いいたします。



オーガニックコーヒー
organic coffee



コーヒーフロート
coffee float

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

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。

HOT / ICE 600

カフェラテ cafe latte

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。

HOT / ICE 680

カプチーノ cappuccino

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。

HOT / ICE 730

キャラメル カプチーノ caramel cappuccino

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。

HOT / ICE 780

オススメ



ウィンナーコーヒー wiener coffee

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。

HOT / ICE 830

コーヒーフロート coffee float

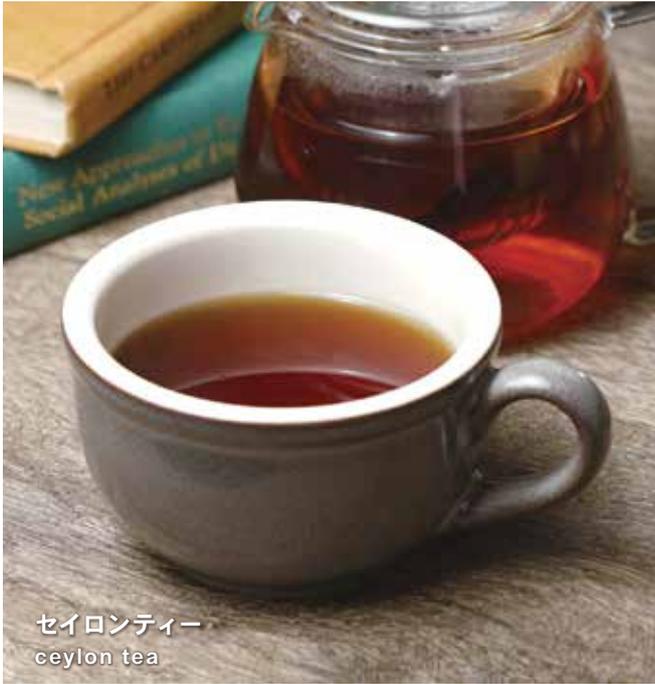
バニラアイスクリームを浮かべたアイスコーヒー。

ICE 880

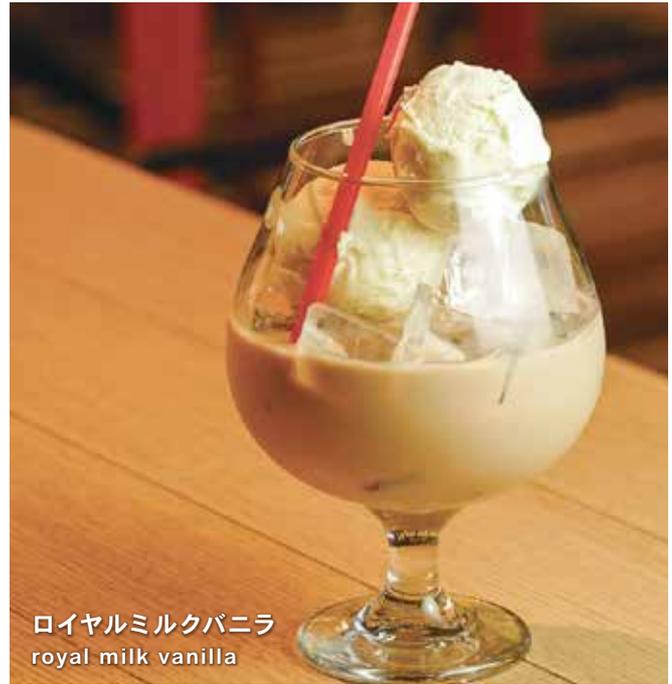
カフェバニラ cafe vanilla

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。

ICE 1,000



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。

オススメ

★ セイロンティー ceylon tea

HOT 750 / ICE 630

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。

アールグレイ earl gray

HOT 750

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。

🌿 OrganicHerb Tea

ローズヒップハイビスカス rosehip hibiscus

HOT 750

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。

オススメ

★ ロイヤルミルクティー royal milk tea

HOT / ICE 750

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。

オススメ

★ ロイヤルミルクバニラ royal milk vanilla

ICE 1,080

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。

ORIGINAL SYRUP DRINK オリジナルシロップドリンク

「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 300
(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
- ブランドンブラック** 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



リッチバニ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

- | | |
|--|-------|
| <p>リッチバニラストロベリーパフェ rich vanilla strawberry
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、バナナコッタの贅沢なパフェ。</p> | 1,350 |
| <p>リッチチョコバナナパフェ rich choco banana
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ピターな味わいに仕上げました。</p> | 1,250 |
| <p>ストロベリーブリュレパフェ strawberry bruleé
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。</p> | 1,680 |



オーガニックメイプル&カルピス発酵バター
organic maple & CALPIS butter



ストロベリーミルク
strawberry milk

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& カルピス発酵バター organic maple & CALPIS butter 1,150
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】

※カルピス発酵バター 「カルピス」をつくる工程からできる脂肪分を使った発酵バターはさわやかなコクと香りで、後味はすっきりとした味わい。

人気
NO.1

ストロベリーミルク strawberry milk 1,400

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】

ティラミス tiramisu 1,400

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】

TOPPING トッピング

・カルピス発酵バター …………… 2切 ¥150

「カルピス」をつくる工程からできる脂肪分を使った発酵バターはさわやかなコクと香りで、後味はすっきりとした味わい。

・オーガニックメイプル …………… 30cc ¥250

・ホイップクリーム …………… ¥150

・バニラアイス …………… ¥200



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



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

オススメ

★ **コームハニー&フレッシュフルーツ** comb honey & fresh fruit 1,580
ミツパチの巣蜜「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】

ベーコンエッグパンケーキ bacon egg pancake 1,350
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

- | | |
|--|----------------------|
| ・カルピス発酵バター …………… 2切 ¥150 | ・ホイップクリーム …………… ¥150 |
| 「カルピス」をつくる工程からできる脂肪分を使った発酵バターは
さわやかなコクと香りで、後味はすっきりとした味わい。 | |
| ・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



ザッハトルテ
sachertorte

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。

NYチーズケーキ NY cheese cake	700
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。 しっかりと味のドリンクと好相性。	
ザッハトルテ sachertorte	700
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。	
ベリーのパンナコッタ berry panna cotta	700
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。	
完熟苺のタルト strawberry tart	1,380
じっくりと焼きこんだタルトに苺と発酵クリームを合わせました。	



ベリーのパンナコッタ
berry panna cotta



完熟苺のタルト
strawberry tart