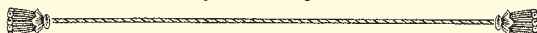




※写真はイメージです。

## 珈琲



Coffee

丁寧に抽出したローストナッツのような香ばしい風味と、ほのかな酸味が特徴のオリジナルブレンド。

### 梟ブレンド

Main Blend "FUKURO"

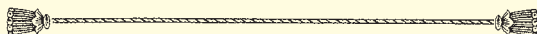
¥527 (税込¥580)

### アイス珈琲

Iced Coffee

¥527 (税込¥580)

## ラテ



Latte

風味豊かなエスプレッソ、コク深いミルクのハーモニー。

### カフェ・ラテ HOT/ICED

Caffè Latte

¥627 (税込¥690)

### 珈琲おかわりサービス

ドリンク(アルコール含む)ご注文のお客様には

2杯目から珈琲 HOT/ICEDを¥345(税込¥380)でご提供いたします

# 紅茶

Tea

香り高い茶葉を使用したダージリン。  
甘い紅茶とフルーツの酸味が心地よいフルーツティー。

ダージリン

Darjeeling Tea

¥527 (税込¥580)

アイスティー

Iced Tea

¥527 (税込¥580)

フルーツティー HOT/ICED (2杯分)

Fruit Tea

¥836 (税込¥920)

# ソーダ

Soda

のどを爽やかに潤す、見た目にも楽しい炭酸飲料。

メロンソーダ

Melon Soda

¥627 (税込¥690)

オレンジソーダ

Orange Soda

¥627 (税込¥690)



※写真はイメージです。

# 麦酒

Beer

キリン一番搾り 小瓶  
“KIRIN ICHIBAN” draft

¥545 (税込¥600)

# ワイン

Wine

スパークリングワイン スプマンテ  
Sparkling wine\_ Spumante

¥545 (税込¥600)

産地：イタリア カンパーニャ州 熟した洋ナシを思わせる香り、心地よい味わいときめ細やかな泡が特徴。

白 ルイシャビー シャルドネ  
White wine\_Louis chavy Chardonnay

¥545 (税込¥600)

産地：フランス ブルゴーニュ ナッツを感じさせる香りとドライな口当たり、フレッシュでバランスのとれたワイン。

赤 バルバレスコ  
Red wine\_Barbaresco

¥727 (税込¥800)

産地：イタリア ピエモンテ州 オレンジがかったガーネットレッド色。辛口ながら、後味はさっぱり。

# おつまみ

Appetizer

たっぷりチーズのフライドポテト  
French fries with plenty of cheese

¥409 (税込¥450)

ほどよいコクのグラナパダーノがベストマッチ。

## 珈琲おかわりサービス

ドリンク(アルコール含む)ご注文のお客様には

2杯目から珈琲 HOT/ICEDを¥345(税込¥380)でご提供いたします

※当店では20歳未満の方、お車を運転される方への酒類の販売をいたしておりません。

# サンドイッチ

Sandwich

## チーズトースト

Cheese Toast

チーズとはちみつの絶品ハーモニーがたまらない一皿。ミニサラダを添えて。

¥700 (税込 ¥770)

## ベーコンエッグ フレンチトースト

Bacon and Egg french toast

A・B・C・E(アボカド・ベーコン・チーズ・エッグ)をトッピング!フレンチトーストにとろっとたまごの新定番!  
お好みにメープルシロップをどうぞ。

¥863 (税込 ¥950)

# ホットドッグ

Hot Dog

## 梟ドッグ

Hot Dog "FUKURO"

2017年のオープン当時から続く自慢のホットドッグ!

オリジナルのソーセージはジューシーな食べ応え。ワンハンドで食べやすいので、読書しながらでもOK◎

¥527 (税込 ¥580)







※写真はイメージです。

# パスタ

Pasta

## オムたらこパスタ

Omelette cod roe pasta

定番のたらこパスタにふんわりたまごを乗せて。ミニサラダとたらこが、かわいい彩り。

¥900 (税込¥990)

## 温泉卵とモッツァレラのカルボミート

Carbonara meat sauce with egg and mozzarella cheese

カルボナーラとミートソースの良いとこどり！温玉トッピングがうれしい一品。熱々パスタと絡めてどうぞ！

¥900 (税込¥990)

## たっぷりエビのトマトクリームソース

Shrimp with tomato cream sauce

エビ好きにはたまらない一皿。程よい酸味のトマトソースでフォークが止まりません！

¥900 (税込¥990)

## サーモンチーズクリーム デイル&レモン

Salmon cheese cream sauce with dill and lemon

デイルとレモンのさわやかな香りと、濃厚チーズクリームソースにからめたサーモンが相性抜群！

¥900 (税込¥990)

## エビとアボカドのジェノベーゼ

Shrimp and avocado genovese

エビ・アボカド・モッツァレラチーズの間違いない組み合わせ！

¥900 (税込¥990)





※写真はイメージです。

# ライス

Rice

## ビーフシチューオムライス

¥1,072 (税込¥1,180)

Beef stew and Omelette rice

ごろっとビーフがうれしい大人気のデミオムライスプレート。フライドポテトとミニサラダでボリュームも満点!

## クリーミーオムライسدリア

¥1,000 (税込¥1,100)

Creamy omelette with rice gratin

人気のオムライスがドリアになって登場! きのことベーコンのクリームソースととろとろたまごのマリアージュ

# キッシュ

Quiche

## ほうれん草とベーコンポテトの キッシュプレート

¥1,000 (税込¥1,100)

Spinach and Bacon Potatoes Quiche with soup, french fries and Green salad

人気のキッシュに、チャウダースープとフライドポテトを添えて。ミニサラダには野菜ドレッシングをどうぞ!





※当店では国産の米を使用しております。※写真はイメージです。

# パンケーキ

Pancake

## 梟パンケーキ

Pancake "FUKURO"

スキレットで提供する熱々ふわふわパンケーキ! オープン当時から変わらない自慢のレシピです。  
シンプル、だから、おいしい。\*焼き時間に20分程いただいております

¥700 (税込¥770)

# フレンチトースト

French Toast

## フレンチトースト プレーン

French toast

カフェの定番フレンチトースト。ホイップクリームとカラメリゼされたバナナと一緒にどうぞ!

¥772 (税込¥850)

## いちごブリュレ フレンチトースト

Strawberry brûlée French toast

とろけるカスタードブリュレに苺をかわいく乗せました! メープルシロップはお好みで。

¥863 (税込¥950)

## トリオ de ショコラ フレンチトースト

Trio de Chocolat French toast

フレンチトーストの上でとろける、甘いマーブル模様をお楽しみください!

¥863 (税込¥950)

### TOPPING

お好きなスイーツにトッピングしてお楽しみください



バター

¥45 (税込¥50)



ホイップ

¥100 (税込¥110)



バニラアイス

¥100 (税込¥110)





※写真はイメージです。



# ケーキ

Cake

## 苺のミルフィーユ

Strawberry mille-feuille

しっかり焼いたバターパイ生地に手炊きのカスタードクリームをサンド。トップには苺を添えて。

¥500 (税込 ¥550)

## 濃厚チーズケーキ

Rich cheesecake

じっくり蒸し焼きにしたチーズケーキ。濃厚なくちどけはコーヒーとも良く合います。

¥500 (税込 ¥550)

## ミルクレープ

Mille Crêpes

極薄焼きのクレープ生地と特製クリームを15層に重ねたミルクレープ。※洋酒を使用しています。

¥500 (税込 ¥550)

## クラシカルプリン

Classical pudding

ふんわりたまごのやさしい味わい。何度でも食べたくなる定番のおいしさ。

¥500 (税込 ¥550)

## オペラ

Opéra

珈琲を染み込ませた生地をガナッシュと珈琲クリームでサンド。

¥500 (税込 ¥550)

## アップルパイ

Apple pie

ジュースに煮たリンゴのやさしい甘さとしっとり食感のパイ生地とのシンプルな味わい。

¥500 (税込 ¥550)

### TOPPING

お好きなスイーツに  
トッピングしてお楽しみください



ホイップ  
¥100 (税込 ¥110)



バニラアイス  
¥100 (税込 ¥110)



※写真はイメージです。