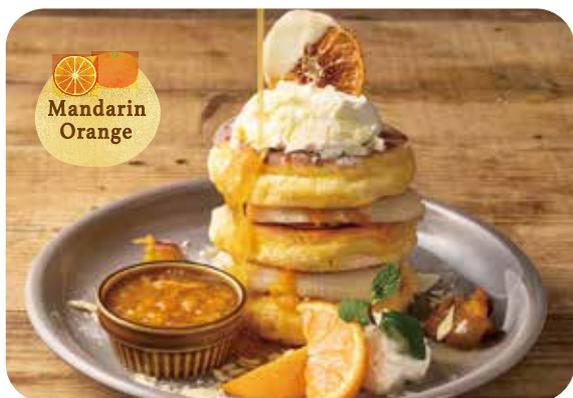




EVERYONEs CAFE Breakfast Plate  
EOCブレックファーストプレート 1,900



Tokyo Strawberry Milk Gelato  
東京産いちごを使ったミルクジェラート 1,400



Unshu Mandarin Orange Pancake with White Chocolate (3pieces)  
東京産たまごを使ったパンケーキ  
温州みかんとホワイトチョコレート 3枚 2,200



Fresh Berries Pancake (3pieces or 2pieces)  
東京産たまごを使ったパンケーキ  
フレッシュベリー 3枚 2,000 / 2枚 1,800



Vegan Brownie  
V ザイガンブラウニー 1,200



Lemon Tart with Mango Sauce  
レモントルト ~マンゴーソース~ 1,200

〈メープルシロップ、シャンティクリームの追加+50 Add Maple Syrup & Chantilly Cream +50〉

Set  
Drink

セットドリンク +530

- Hot Coffee
- ・ホットコーヒー
- Iced Coffee
- ・アイスコーヒー
- Apple Juice
- ・りんごジュース
- Ceylon (Hot)
- ・セイロン(ホット)
- Iced Tea
- ・アイスティー

セットドリンク +680

- Fresh Herbal Tea (Hot)
- ・フレッシュハーブティー(ホット)
- Caffe Latte
- ・カフェラテ
- Iced Caffe Latte
- ・アイスカフェラテ



※表示価格は税込みです。※All prices are tax inclusive.

V 〈ヴィーガンメニューについて〉メニューの使用食材には動物性の成分を含んでおりませんが、当店では動物性食材自体の使用はございません。一次原料については動物性を含む食材は使用しておりません。詳しくはスタッフにお問い合わせください。

〈食物アレルギーがご心配のお客様へ〉1. アレルゲンに関しては係りの者にお尋ねください。2. 当店で使用している魚介類には、えび・かに等が混在している場合があります。3. アレルギー物質に対する感受性には個人差があります。使用する原材料の製造工場や店舗内においては、同一の調理器具・洗浄機を使用しておりますので、微量でも反応してしまう可能性のあるお客様はご注意ください。

〈Regarding Vegan menus〉The Vegan menus are all made of plant-based ingredients. Ingredients that contain animal products are not used in the primary ingredients, but we still have animal protein foods in our kitchen. For further details, please ask our staff.

〈For customers with food allergies〉1. Please feel free to ask a member of staff for allergens. 2. Shrimps and crabs may be contained in the seafood ingredients we use at our restaurant. 3. Tolerance against allergen varies among individuals. Since our preparation and cooking process involves shared cookware and dishwasher, please be extra cautious if you react to a slight amount of allergen.



Fresh Herbal Tea フレッシュハーブティー	1,030
Fresh Herbal Lemonade Soda フレッシュハーブレモネードソーダ	1,080
Fresh Herbal Soda フレッシュハーブソーダ	1,080

紅茶

Ceylon セイロン	850	Chamomile Blend カモミールブレンド	930
Earl Grey アールグレイ	930	Green Rooibos Tropical グリーンルイボストロピカル	930
Iced Tea アイ스티ー	850		



レインフォレスト・アライアンス  
認証農園産コーヒー豆使用

社会と市場の力で、人と自然にとってより良い未来の創造を目指すことを使命とする、1987年に設立された国際的な非営利団体です。レインフォレスト・アライアンスマークは、生産者が森林を保護し、生活を向上させ、農場労働者の人権を推進し、気候危機を緩和し適応する、より持続可能な農法に従っていることを意味しています。

「人」と「環境」にやさしいコーヒー

レインフォレスト・アライアンス  
認証農園産コーヒー

Blend Coffee ブレンドコーヒー	850	100%使用
Iced Coffee アイスコーヒー	850	55%使用
Caffe Latte カフェラテ	950	100%使用
Iced Caffe Latte アイスカフェラテ	950	100%使用

Others

Orange Juice オレンジジュース	930	Organic Vegetable Juice 有機野菜ジュース	930
Apple Juice りんごジュース	850	Tomo Cola ともコーラ	980

ALCOHOL

Beer

Kirin Heartland Draft Beer 麒麟ハートランド	〈グラス/420ml〉	980
Kirin Green's Free (Non-alcoholic Beer) 麒麟グリーンズフリー	〈瓶/334ml〉	830

(ノンアルコール)

Wine

Sunny Side Organic / White サニー サイド オーガニック / ホワイト		780		2,930
Sunny Side Organic / Red サニー サイド オーガニック / レッド		780		2,930

Cocktails

Fresh Herbal Mojito フレッシュハーブモヒート	1,080	American Lemonade アメリカンレモネード	1,030
Highball ハイボール	830	"TOMO'S CRAFT" Rum Coke ともコーラで作ったラムコーク	1,030
Cassis & Orange カシスオレンジ	830		
Cassis & Soda カシスソーダ	830		

メニューの一部に  
東京産ハーブ使用



Japanese Craft Cola /

スパイスやハーブ、国産柑橘類など天然素材をふんだんに使った「日本生まれのクラフトコーラ」です。