

BREAKFAST

8:00~11:00

Breakfast Plate ¥ 1200

モーニングプレート (セットドリンク付)

千葉県"とよまる卵"/ホエー豚のベーコン/グリルトマト・北あかり
豆のトマトソース/食パンのトースト

Egg/Bacon/Grilled Tomato and Potato/Baked Beans/Tost (with drink)

French Toast ¥ 1000

フレンチトースト (セットドリンク付)

甘さ控えめのアパレイユをたっぷり染み込ませたバゲットを仕上げにキャラメリゼ

Fried and caramelized baguette deep soaked in eggs and milk (with drink)

Granola & Fruits ¥ 700

グラノーラ&フルーツ (セットドリンク付)

オーツ麦やナッツ、スパイスなどヘルシーな食材を使った手作りグラノーラ

Homemade granola with healthy ingredients oats,nuts and spice (with drink)

Toast & Croissant ¥ 650

トースト&クロワッサン (セットドリンク付)

バターを30%使用したリッチなオリジナル食パンのトーストに
自家製コンフィチュール、ホイップバターと北海道産あんこ添え

Served with homemade confiture,
whipped butter and sweet red-bean paste (with drink)

With Drink セットドリンク

Please select from coffee(Hot/Ice), tea(Hot/Ice) or oolong Tea
コーヒー(Hot/Ice)・紅茶(Hot/Ice)・ウーロン茶からお選びください

Cedric Casanova EXV Olive Oil ¥ 100

セドリックのエクストラヴァージンオリーブオイル

Butter ¥ 100

バター

Price excluding tax.

表示価格は税抜価格となります。

Branch

11:00~17:00

Full Lunch Plate ¥ 1300

フルランチプレート

千葉県"とよまる卵"/ホエー豚のベーコン/ソーセージ/トマトと北あかりのグリル/長谷川農園と天草の倉岳しいたけファームのマッシュルーム&椎茸ソテー/豆のハーブトマトソース/パン

Chicken Ragu Pasta ¥ 1100

鶏のラグーパスタ

長時間煮込んだ鶏ラグーと、ゴボウフリットがアクセント

Today's Pasta ¥ 1100

本日のパスタ



Today's Farm Salad ¥ 1100

本日のファームサラダ



Granola & Fruits ¥ 900

グラノーラ&フルーツ

オーツ麦やナッツ・スパイスなどヘルシーな食材を使った手作りグラノーラ

Soup of the Day ¥ 500

本日のスープ



Assorted Bread ¥ 300

パンの盛り合わせ

当店おすすめパンの盛り合わせ

Cedric Casanova EXV Olive Oil ¥ 100

セドリックのエクストラヴァージンオリーブオイル

Butter ¥ 100

バター

CAFE STUDIO
BAKERY

Price excluding tax.
表示価格は税抜価格となります。

Sweets

8:00~17:00

Toast & Croissant ¥ 650

トースト&クロワッサン

バターを30%使用したリッチなオリジナル食パンのトーストに
自家製コンフィチュール、ホイップバターと北海道産あんこ添え
Served with homemade confiture,
whipped butter and sweet red-bean paste

French Toast ¥ 1000

フレンチトースト

甘さ控えめのアパレイユをたっぷり染み込ませたバゲットを仕上げにキャラメリゼ

Panna Cotta ¥ 400

パナコッタ

季節のフルーツをのせた、さっぱりパナコッタ

Pudding ¥ 400

プリン

フランス帰りのMachidaプリン

Lemon Curd & Raffine Cream Tiramisu ¥ 600

レモンカードとラフィネクリームของティラミス

乳酸菌で自然発酵させて作るラフィネクリーム
自家製レモンカードの甘酸っぱい爽やかなティラミス

Today's Dessert ¥ 700

本日のスイーツ

Price excluding tax.
表示価格は税抜価格となります。

DINNER

17:00~22:00

前菜

Appetizer Platter ¥ 2,300

前菜盛り合わせ

おすすめ前菜を8~10種盛り合わせました。まずはこれ！

Appetizer Platter (HALF) ¥ 1,400

前菜盛り合わせ（ハーフ）

1人用

Oeuf maitonnaise using Toyomaru eggs ¥ 600

とよまるたまごのウフマヨネーズ

黄身が濃い千葉県とよまる卵にアンチョビマヨネーズソース

French fries Rosemary ¥ 600

フライドポテト ローズマリー

皮付きポテトにローズマリーの香り

French fries Spice & mimolette ¥ 680

フライドポテト スパイス&ミモレット

クミンの香るフライドポテトにミモレットを削って仕上げました

Cedric Casanova Green olives ¥ 580

セドリックカサノヴァ グリーンオリーブ

香り豊かなシチリアのグリーンオリーブ

ブロシェット

Brochette Lamb & onion ,coriander ¥ 480

ブロシェット ラム&玉ねぎ、コリアンダー

自家製アリッサとコリアンダーで

Brochette Chicken & mushrooms ¥ 480

ブロシェット 鶏モモ&椎茸

セドリックカサノヴァのオリーブオイルとオレガノで香りづけ

チーズ

Assorted Cheese ¥ 1,000

チーズ盛り合わせ

おすすめチーズ2種と季節のフルーツとナッツ

サラダ

Today's Salad ¥ 1,200

本日のサラダ

本日のおすすめファームサラダ

シャルキュトリー

Pate de Campagne ¥ 800

パテドカンパーニュ

数種の部位を使い、ゆっくりと火入れしたパテ

Rillettes ¥ 700

リエット

豚の旨味を凝縮したリエット

Homemade Jambon Blanc ¥ 700

上州麦豚のジャンボンブラン

セドリックカサノヴァのハーブでマリネし、低温で火入れたしっとりハム

Liver Mousse ¥ 700

レバームース

鶏白レバーで作ったなめらかなレバームース

Salsiccia Herb & garlic ¥ 700

サルシッチャ ハーブ&ガーリック

バジルとガーリックのサルシッチャ

Charcuterie Board ¥ 1,700

シャルキュトリープレート

自家製シャルキュトリーの盛合わせ

メイン

White Wine Chicken Stew ¥ 1,500

信玄鶏の白ワイン煮込み

骨付き信玄鶏を白ワインで柔らかく煮込みました

Spiced Lamb Stew ¥ 1,500

ラムのスパイス煮込み

ラムをスパイスとハーブでマリネしトマトソースで煮込みました。ターメリックスクスとロースト玉ねぎ添え

Red Wine Beef sinew Stew ¥ 1,500

牛すじの赤ワイン煮

牛すじを赤ワインでじっくり煮込みました

ごはん

Rice with Octopus, japanese ginger, coriander ¥ 1,000

たこ、みょうが、パクチーのごはん

STAUBで炊き込んだごはん。（お時間25分程頂戴いたします）

パスタ

Chicken Ragu Pasta ¥ 1,000

鶏のラグーパスタ

粗びき鶏の塩ラグーパスタ

デザート

Today's Dessert ¥ 700

本日のデザート

ASK



CAFE STUDIO
BAKERY



Coffee

Coffee コーヒー (Hot / Ice)	¥ 400	Cafe Latte カフェラテ (Hot / Ice)	¥ 450
Cappuccino カプチーノ (Hot)	¥ 450	Espresso エスプレッソ	¥ 380
Mochaccino モカチーノ (Hot / Ice)	¥ 550	Vienna Coffee ヴィエナコーヒー (Hot / Ice)	¥ 550
Caramel Cappuccino 生キャラメルカプチーノ (Hot / Ice)	¥ 600	Almond Milk Latte アーモンドミルクラテ (Hot / Ice)	¥ 600

Flavor

Matcha Latte 抹茶ラテ (Hot / Ice)	¥ 550	Caramel Milk 生キャラメルミルク (Hot / Ice)	¥ 550
Chilli Chocolate チリチョコレート (Hot / Ice)	¥ 550	Drinking Chocolate ドリンクチョコレート (Hot / Ice)	¥ 550

Tea

Darjeeling Tea ダーズリン (Hot / Ice)	¥ 400
Rosehip & Hibiscus ローズヒップ&ハイビスカス (Hot / Ice)	¥ 450
Oolong Tea ウーロン茶 (Ice)	¥ 400
Jasmine tea 茉莉龍珠~ジャスミン茶 (Hot / Ice)	¥ 600
Jasmine tea リーフワイン ジャスミン碧螺春 (Ice) (ヘキラシュン) 緑茶	¥ 750
Royal milk tea ロイヤルミルクティー (Hot / Ice)	¥ 500
Masala Chai マサラチャイ (Hot / Ice)	¥ 650



コーヒーのこだわり

元住吉のMUIにプロデュースして頂いた珈琲豆を使用。
MUIで丁寧に焙煎した珈琲豆は、透明な味わい。

Juice

Perrier

ペリエ ¥ 500

Homemade Ginger Ale

自家製ジンジャーエール (Ice) ¥ 700

Natural Farm Akisawa Mandarin Orange Juice

あきさわ園 みかんジュース ¥ 600

ColdPress

Cold Press Lemonade

レモネード ¥ 650

Cold Press Mint Lemonade

ミントレモネード ¥ 700

Lemon squash

レモンスカッシュ ¥ 650

Green

グリーン ¥ 900

Red

レッド ¥ 950

Orange

オレンジ ¥ 950



Smoothie

Highland Aging Banana Smoothie

高地産熟成バナナジュース ¥ 850

Smoothie Chocolate

スムージーチョコレート ¥ 800

Mango Jasmine Smoothie

マンゴージャスミン ¥ 900

CUSTOMIZE

Cheese form

チーズフォーム ¥ 150

Tapioca

タピオカ ¥ 150

Espresso shot

エスプレッソショット ¥ 150

Caramel sauce

生キャラメルソース ¥ 150

Price excluding tax.
表示価格は税抜価格となります。

CAFE STUDIO
BAKERY

Instagram / Facebook

cafestudiobakery

Homepage

<http://cafestudiobakery.tokyo>

Open

Morning 8 : 00 - 11 : 00
Lunch 11 : 00 - 14 : 00
Afternoon 14 : 00 - 17 : 00
Dinner 17 : 00 - 22 : 00

日曜・祝 / 定休日

Mail

info@cafestudiobakery.tokyo

Tel

03-6281-9611

Wine

Glass

Special

Gavi DOCG/Elio Filippino glass ¥ 400

ガヴィ
〈White〉〈2016〉イタリア / 生産者: エリオ・フィリッピーノ / 品種: コルテーゼ

Pinot Noir-Arroyo Grande/Casa Barranca glass ¥ 400

ピノノワール アロヨグランデ
〈Red〉〈2010〉アメリカ カリフォルニア / 生産者: カサバランカ / 品種: ピノノワール 100%

White 白

Pinot Gris/ Armand Hurst glass ¥ 600

ピノ グリ
〈2015〉フランス アルザス / 生産者: アルマン ウルスト / 品種: ピノグリ 100%

Malvazija/Vina Cotar glass ¥ 850

マルヴァジア
〈2016〉スロベニア / 生産者: ヴィーニャ チョタル / 品種: マルヴァジア 100%

Rose ロゼ

Rosé Natúr/Schmitt glass ¥ 700

ロゼ ナチュラル
〈2016〉ドイツ ラインヘッセン / 生産者: シュミット
/ 品種: ブラウアーポルトギーザー / ドルンフェルダー / メルロー / シュベート・ブルグンダー

Gris de Marselan/Recanati glass ¥ 800

グリ ド マルセラン
〈2015〉イスラエル / 生産者: レカナッティ / 品種: マルセラン 100%

Rose/Recanati glass ¥ 800

ロゼ
〈2015〉イスラエル / 生産者: レカナッティ / 品種: メルロー、バルベラ

Red 赤

Nerello Mascalese/Tenuta Monte Ilice glass ¥ 700

ネレッロ マスカレーゼ
〈2013〉イタリア シチリア / 生産者: テヌータ モンテ イリチェ / 品種: ネレッロマスカレーゼ 100%

Barbera d'Alba Superiore/Sorelle de Nicola Feyles glass ¥ 600

バルベラ ダルヴァ スーペリオレ
〈2017〉イタリア ピエモンテ / 生産者: ソレッレ デ ニコラ フェイレス / 品種: バルベラ 100%

Les Débonnaires/Le Carroi Bon Air glass ¥ 700

レ デボネール
〈2013〉フランス ロワール / 生産者: ル キャロワ ボネール / 品種: カベルネフラン 100%

Sweet 甘

Macvin du Jura/Les Coteaux du Val de Sorne glass ¥ 700

マックヴァン デュ ジュラ
〈NV〉フランス ジュラ / 生産者: レコトー デュ ヴァル ドゥ ソルヌ / 品種: -

Price excluding tax.
表示価格は税抜価格となります。

Wine

Bottle

Bubble 泡

Franciacorta Brut Rose Millesimato/Fratelli Berlucchi bottle ¥ 8500

フランチャコルタ ブリュット ロゼ ミレヅジマート

<2011> イタリア ロンバルディア / 生産者: フラテッリ ベルルッキ
/ 品種: シャルドネ 60% / ピノ・ネロ R20% / ピノ・ネロ B20%

Champagne Extra Brut/Bergeronneau Marion bottle ¥ 8500

シャンパーニュ エクストラ ブリュット

<NV> フランス シャンパーニュ / 生産者: ベルジュロノー マリオン
/ 品種: ピノムニエ 60% / ピノノワール 30% / シャルドネ 10%

White 白

Les Fossiles Blanc/Denis Jamain bottle ¥ 4500

レ フォッシル ブラン

<2014> フランス ロワール / 生産者: ドニ ジャメン / 品種: ソーヴィニヨンブラン 100%

La BerryCurienne/Les Berrycuriens bottle ¥ 6500

ラ ベリキュリエヌ

<2016> フランス ロワール / 生産者: ベリキュリアン / 品種: ソーヴィニヨンブラン 100%

Bourgogne Chardonnay/Benoit Ente bottle ¥ 8500

ブルゴーニュ シャルドネ

<2015> フランス ブルゴーニュ / 生産者: ブノア アント / 品種: シャルドネ 100%

Puligny Village/Benoit Ente bottle ¥ 15000

ピュリニー ヴィラージュ

<2014> フランス ブルゴーニュ / 生産者: ブノア アント / 品種: シャルドネ 100%

Red 赤

Les Chenes Rouge/Denis Jamain bottle ¥ 5400

レ シューヌ ルージュ

<2014> フランス ロワール / 生産者: ドニ ジャメン / 品種: ピノ ノワール 100%

Les Bruyères/Le Carroi Bon Air bottle ¥ 5400

レ ブリュイエール

<2014> フランス ロワール / 生産者: ル キャロワ ボネール / 品種: カベルネフラン 100%

Barolo "La Morra"/Elio Filippino bottle ¥ 9700

バローロ ラ モッラ

<2011> イタリア ピエモンテ / 生産者: エリオ フィリッピーノ / 品種: ネットビーロ 100%

Brunello di Montalcino/Donatella Cinelli Colombini bottle ¥ 9700

ブルネッロ ディ モンタルチーノ

<2011> イタリア トスカーナ / 生産者: ドナテッラ チネッリ コロンビーニ / 品種: サンジョベーゼ 100%

Barbaresco Riserva/Sorelle de Nicola Feyles bottle ¥ 11000

バルバレスコ リゼルヴァ

<2007> イタリア ピエモンテ / 生産者: ソレッレ デ ニコラ フェイレス / 品種: ネットビーロ 100%

Alcohol

Beer

Draft Beer

生ビール ¥ 500

Shandygaff

シャンディガフ <ビール+自家製ジンジャーエール> ¥ 700

Red Eye(CP Tomato)

レッドアイ <ビール+コールドプレスレモン> ¥ 800

Panache

パナシェ <ビール+コールドプレスレモン> ¥ 700

Japanese Sake

Japanese Sake <Goninmusume>

寺田本家 五人娘 純米酒 glass ¥ 600 / bottle ¥ 3600

Japanese Sake <Daigonosizuku>

寺田本家 醍醐のしずく glass ¥ 700 / bottle ¥ 4200

Highball

Kaku Whisky and Soda

角ハイボール ¥ 500

Makers Mark and Soda

メイカーズマークハイボール ¥ 650

Chita Whisky and Soda

知多ハイボール ¥ 650

Cold Press Lemon and Highball

コールドプレスレモンのハイボール ¥ 650

Pink Grapefruit and Mint Highball

ピンクグレープフルーツとミントのハイボール ¥ 750
<知多+ピンクグレープフルーツ+ミント>

Cocktail

Spritzer

スプリッツァ <白ワイン+ソーダ> ¥ 700

Kiwi & Mint Wine

キウイミントワインカクテル <白ワイン+フレッシュキウイフルーツ+ミント> ¥ 850

Kir

キール <白ワイン+自家製カシスシロップ> ¥ 800

Operator

オペレーター <白ワイン+自家製ジンジャエール> ¥ 800

American Lemonade

アメリカンレモネード <赤ワイン+自家製レモネード> ¥ 800

Crimson Seed Less Wine

クリムゾンシードレスワインカクテル <赤ワイン+クリムゾンシードレス (ぶどう) > ¥ 850

Homemade Sangria

自家製サングリア ¥ 500

Kitty

キティ <赤ワイン+自家製ジンジャエール> ¥ 700

Fuzzy Navel

ファジーネーブル <白ワイン+ピンクグレープフルーツ+モモ> ¥ 900

Watermelon Cocktail (CP Watermelon)

ウォーターメロンカクテル <ジン+コールドプレスウォーターメロン> ¥ 950

