

# 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。

# LUNCH

11:00~14:00

## Full Lunch Plate ¥ 1400

フルランチプレート (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/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

## Today's Recommend Lunch ¥ 1300

本日のおすすめランチ (パン・セットドリンク)



## Chicken Ragu Pasta ¥ 1200

鶏のラグーパスタ (パン・セットドリンク)

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 ¥ 1200

本日のパスタ (パン・セットドリンク)



## Today's Farm Salad ¥ 1200

本日のファームサラダ (パン・セットドリンク)



## Granola & Fruits ¥ 1000

グラノーラ&フルーツ (セットドリンク)

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

### With Drink セットドリンク

Please select from coffee(Hot/Ice), tea(Hot/Ice), Rose Hip & Hibiscus Tea(Hot/Ice), oolong Tea  
コーヒー(Hot/Ice)・紅茶(Hot/Ice)・ローズヒップ&ハイビスカスティー(Hot/Ice)・ウーロン茶からお選びください。

## 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

# AFTERNOON

14:00~17:00

**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

パナナコッタ

季節フルーツをのせた、さっぱりパナナコッタ

**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。

# Afternoon

14:00~17:00

**Today's Recommend Lunch** ..... ¥ 1100

本日のおすすめランチ



**Chicken Ragu Pasta** ..... ¥ 1000

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** ..... ¥ 1000

本日のパスタ



**Today's Farm Salad** ..... ¥ 1000

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

# 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

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

## Flavor

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

## Tea

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

<b>Perrier</b> ペリエ	¥ 500
<b>Homemade Ginger Ale</b> 自家製ジンジャーエール (Ice)	¥ 700
<b>Natural Farm Akisawa Mandarin Orange Juice</b> あきさわ園 みかんジュース	¥ 600

## ColdPress

<b>Cold Press Lemonade</b> レモネード	¥ 650				
<b>Cold Press Mint Lemonade</b> ミントレモネード	¥ 700				
<b>Lemon squash</b> レモンスカッシュ	¥ 650				
<b>Green</b> グリーン	¥ 900	<b>Red</b> レッド	¥ 950	<b>Orange</b> オレンジ	¥ 950



## Smoothie

<b>Highland Aging Banana Smoothie</b> 高地産熟成バナナジュース	¥ 850
<b>Smoothie Chocolate</b> スムージーチョコレート	¥ 800
<b>Mango Jasmine Smoothie</b> マンゴージャスミン	¥ 900

## CUSTOMIZE

<b>Cheese form</b> チーズフォーム	¥ 150	<b>Tapioca</b> タピオカ	¥ 150
<b>Espresso shot</b> エスプレッソショット	¥ 150	<b>Caramel sauce</b> 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](mailto: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

バルベーラ ダルヴァ スーペリオーレ  
〈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: バルベーラ 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: ソーヴィニオンブラン 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: ソーヴィニオンブラン 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

