



TOAST & SANDWICH

厚切りバタートースト バター	¥600
ハニートースト アーモンド / 生クリーム / ハチミツ / マスカルポーネチーズ	¥700
4種のジャムトースト 小倉 / いちご / ブラッドオレンジ / レモン / 高匠のオリジナルジャム使用	¥750
クアトロフォルマッジ ハチミツ / ブルーチーズ / モッツアレラ / グラナパダーノ / ゴーダ	¥800
B.L.T. サンド マスタード / マヨネーズ / ケチャップ / ハチミツ / ベーコン / レタス / トマト	¥800
てりやきチキンサンド レタス / きんぴらごぼう / とり肉 / 柚子胡椒 / マヨネーズ / てりやきソース	¥900
馬車道サンド ソーセージ / ベーコン / 紫キャベツ / フライドオニオン / ラタトゥイユ	¥950
フレンチトースト たまご / ハチミツ / バニラアイス / フルーツグラノーラ / 生クリーム / 牛乳	¥1,050
シーズナルサラダボウル ※季節によって内容が異なります。詳しくはスタッフにお尋ねください。 ※ドレッシングは選びいただけます：① バルサミコハニーマスタード ② ベジタブルアンチョビ	¥1,100



馬車道サンド

COFFEE

ALL ¥450

Toaster! ブレンド 高匠のほんのり甘い湯種食パンに合う、軽やかなコーヒーらしい苦味を感じるオリジナルブレンド。	産地：ブラジル / コロンビア
No.8 (ナンバー・エイト) まるやかでコク深いブレンド。柔らかな香りとまったりしたコク、香ばしいナッツの風味。	産地：ブラジル / コロンビア
B4 (ビー・フォー) チョコレートやナッツの風味。軽やかな酸味、まるやかな苦味のバランスが良く、切れ味のよいコク。	産地：ブラジル
SHB (エス・エイチ・ビー) 最高級の豆を使用。フラワリーな風味と豊かで芳醇なコク。甘味・苦味・酸味のバランスが良い。	産地：グアテマラ

COFFEE DRINK

アイスコーヒー	¥450
デカフェ (ホット)	¥550
カフェラテ (ホット / アイス)	¥550
豆乳ラテ (ホット / アイス)	¥600
キャラメルラテ (ホット / アイス)	¥600
ココア (ホット / アイス)	¥650
カフェモカ (ホット / アイス)	¥650
豆乳変更	+¥50

TEA

紅茶 (ホット / アイス)	¥450
紅茶ラテ (ホット / アイス)	¥550
ほうじ茶ラテ (ホット)	¥550
豆乳変更	+¥50

SOFT DRINK

オレンジジュース	¥400
アップルジュース	¥400
コココーラ	¥400
ジンジャーエール	¥400



SWEETS

ホームメイドクッキー	¥200
コーヒーゼリー	¥200
コーヒーゼリー (バニラアイスのみ)	¥300
バニラアイス	¥350
ガトーショコラ	¥400
日替わりホームメイドスイーツ	¥550



Toaster!

COFFEE

ALL ¥450

Toaster! ブレンド

産地：ブラジル / コロンビア

高匠のほんのり甘い湯種食パンに合う、軽やかなコーヒーらしい苦味を感じるオリジナルブレンド。

No.8 (ナンバー・エイト)

産地：ブラジル / コロンビア

まるやかでコク深いブレンド。柔らかな香りとまったりしたコク、香ばしいナッツの風味。

B4 (ビー・フォー)

産地：ブラジル

チョコレートやナッツの風味。軽やかな酸味、まるやかな苦味のバランスが良く、切れ味の良いコク。

SHB (エス・エイチ・ビー)

産地：グアテマラ

最高級の豆を使用。フラワリーな風味と豊かで芳醇なコク。甘味・苦味・酸味のバランスが良い。

COFFEE DRINK

アイスコーヒー	¥450
デカフェ (ホット)	¥550
カフェラテ (ホット / アイス)	¥550
豆乳ラテ (ホット / アイス)	¥600
キャラメルラテ (ホット / アイス)	¥600
ココア (ホット / アイス)	¥650
カフェモカ (ホット / アイス)	¥650
豆乳変更	+¥50

TEA

紅茶 (ホット / アイス)	¥450
紅茶ラテ (ホット / アイス)	¥550
ほうじ茶ラテ (ホット)	¥550
豆乳変更	+¥50

SOFT DRINK

オレンジジュース	¥400
アップルジュース	¥400
コココーラ	¥400
ジンジャーエール	¥400



SPECIAL APPETIZER SET

前菜 3 種盛り + グラスシャンパン

¥2,000

※内容についてはスタッフにお尋ねください。

SPECIAL APPETIZER SET

前菜 3 種盛り + グラスシャンパン

¥2,000

※内容についてはスタッフにお尋ねください。

CHAMPAGNE

本日のシャンパン (グラス)	¥1,500 -
ポメリーブリュットロワイヤル (ボトル)	¥9,800

タイプ：白・辛口
品種：シャルドネ 34%・ピノノワール 33%・ピノムニエ 33%

柑橘類や白い花のような香りがやわらかさを与え、さらに小さな赤い果実のニュアンスも感じられます。全体的にフレッシュ感があり、洗練された口当たりは、快活感と上品さの調和をもたらします。まるやかでボリューム感もあり、長い余韻とクリーンなフィニッシュが特徴的です。

APPETIZER

おつまみラスク	¥300
ガーリックトースト	¥300
ソーセージ	¥500
フレンチフライ (ケチャップ付き)	¥550
ガーリックチーズ	+¥100
自家製サワークリームチリソース	+¥150
ローストビーフ	¥700
前菜 3 種盛り合わせ	¥700

BEER

生ビール - ASAHI SUPER "DRY" (360mL)	¥600
HAPPY HOUR (15:00 - 19:00)	¥400
エビスビール (小瓶)	¥700

WINE

白	
アンテッラグリッロ (品種：ピノグリージョ)	¥700
ボトル	¥4,500
タリケソーヴィニオン (品種：ソーヴィニオンブラン)	¥800
ボトル	¥5,200

赤	
アンテッラピノノアール (品種：ピノノアール)	¥700
ボトル	¥4,500
ルヴァルカベルネ (品種：カベルネソーヴィニオン)	¥800
ボトル	¥5,200

ロゼ	
シャトーゴルドン シャペルゴルドン	¥900
(品種：グルナッシュ、シラー) ボトル	¥5,900

※価格はすべて税込表示です。写真はイメージです。アレルギーをお持ちの方は事前にスタッフにお申し付けください。