



GRAND MENU

Drink

Alcohol

Pan cake

Crepe

Food

Demitasse cupcake

「TABLES CAFÉ」



オーガニックコーヒー
organic coffee



ウイナーコーヒー
wiener coffee

ORGANIC COFFEE

オーガニックコーヒー

コーヒーメニューは全て有機JAS認定 オーガニックのコーヒービーンズを使用しております。

HOT

オススメ



★ オーガニックコーヒー organic coffee

※ホットコーヒーのおかわり自由。ごゆっくりお楽しみください。

¥650

カプチーノ cappuccino

¥700

チョコレート カプチーノ chocolate cappuccino

¥750

キャラメル カプチーノ caramel cappuccino

¥750

ハニー カプチーノ honey cappuccino

¥750

オススメ



★ ウイナーコーヒー wiener coffee

¥800

エスプレッソ espresso

シングル ¥650

ダブル ¥700

ICED

オーガニックアイスコーヒー organic iced coffee

¥650

アイスカプチーノ iced cappuccino

¥700

コーヒーフロート coffee float

¥800

チョコレート カプチーノ chocolate cappuccino

¥750

キャラメル カプチーノ caramel cappuccino

¥750

ハニー カプチーノ honey cappuccino

¥750

ウイナーコーヒー wiener coffee

¥800

——— 当店の価格はすべて税込表示です



ロイヤルミルクバニラ
royal milk vanilla



ロイヤルミルクティー
royal milk tea

ORGANIC TEA

オーガニックティー（ホットはポットサービス）

イギリス発の「English tea shop」とアメリカ「マイティリーフ社」の紅茶を使用。
農薬や化学肥料を一切使用していない厳選された100%オーガニック有機茶葉からつくられています。



イングリッシュ ブレックファースト english break fast

HOT ¥800

上質のウバを使用したほどよいコクと深みのあるしっかりとした味わいが特徴。



アールグレイ earl gray

HOT ¥800

渋みをおさえた茶葉にベルガモットオレンジの香りを付けたフレーバーティー人気の定番です。



スーパーベリー superberry

HOT ¥800

ハイビスカスリーフをベースにラズベリーなど3種のベリーにルイボスをブレンド。
フルーティーな甘い香りに程よい酸味が特徴です。



オーガニックスプリングジャスミン organic spring jasmine

HOT/ICE ¥800

中国緑茶に太陽が昇る前に摘んだジャスミンの花のつぼみをブレンド。上品でまろやかな口当たり。



オーガニックピュアブラック organic pure black

ICE ¥800

芳醇でしっかりとした味わいのオーガニックのインド紅茶。

ROYAL MILK TEA

ロイヤルミルクティー



ロイヤルミルクティー royal milk tea

HOT/ICE ¥900

コク・香り・渋みのバランスのとれた茶葉を使ったリッチなロイヤルミルクティー。



マウンテンロイヤルミルクティー mountain royal milk tea

HOT/ICE ¥950

ロイヤルミルクティーにホイップクリームを浮かべました。



ロイヤルミルクバニラ royal milk vanilla

¥1,100

芳香な香りのロイヤルミルクティーにたっぷりのバニラアイスをのせました。

——— 当店の価格はすべて税込表示です



スパークドリンク・ベジタブルスムージー
spark drink / vegetable smoothie

VEGETABLE SMOOTHIE ベジタブルスムージー

野菜とフルーツをミックスしたカラダの中から若返るヘルシーなスムージー。

オススメ



★ グリーンスムージー green smoothie

ほうれん草×バナナ×リンゴ×オレンジ×ミント

¥900

ORIGINAL SYRUP DRINK オリジナルシロップドリンク

「TABLES」オリジナルのフルーツやジンジャーのシロップ漬けを使ったドリンク。

オレンジスパーク orange spark

¥750

自家製オレンジシロップ×ミント×ソーダ
オレンジとほんのり蜂蜜の爽やかスパーク。

ジンジャーミルク ginger milk

HOT/ICE ¥750

自家製ジンジャーシロップ×ミルク
唐辛子でアクセントをつけた健康ラテ。

オレンジティースパーク orange tea spark

¥750

自家製オレンジシロップ×紅茶×ソーダ
オレンジの甘さがアクセントのティースカッシュ。

ストロベリースパーク strawberry spark

¥800

自家製ストロベリーシロップ×ミント×ソーダ
甘酸っぱいストロベリーシロップにレモンと
ミントのアクセント。

オススメ



★ レモンスパーク lemon spark

¥750

自家製レモンシロップ×ミント×ソーダ
レモンの爽やかな酸味のすっきりスパーク。

ストロベリーミルク strawberry milk

HOT/ICE ¥800

自家製ストロベリーシロップ×ミルク×ホイップクリーム
いちごの果肉を入れたちょっと贅沢なラテ。

オススメ



★ ジンジャースパーク ginger spark

¥750

自家製ジンジャーシロップ×ミント×ソーダ
ピリ辛ジンジャーにレモンの酸味が好相性。

オススメ



★ ミントヨーグルトフラッペ mint yogurt frappe

¥900

ミントの爽やかな香りとヨーグルトを合わせた
すっきりとした味わい。

SOFT DRINK ソフトドリンク

厳選したセレクトの炭酸 & ジュース。

オレンジジュース orange juice

¥700

グレープフルーツジュース

grapefruit juice

¥700

アップルジュース apple juice

¥700

ウーロン茶 oolong tea

¥700

ジンジャーエール ginger ale

¥700

ペリエ perrie

¥700

—— 当店の価格はすべて税込表示です

BEER ビール

アサヒ プレミアム生ビール 熟撰 (334ml) asahi premium fresh beer juku-sen ￥850

アンカースチーム (355ml) anchor steam ￥950
サンフランシスコのクラフトビール。華やかで深い味わい。

アサヒ ドライゼロ (334ml) asahi dry zero ￥680
ノンアルコールビール。

WINE ワイン

WHITE オーガニック ワン organic one
清涼感のある柑橘の香り。バターや蜂蜜のようなリッチなテイスト。
【オーストラリア/ニューサウスウェールズ】シャルドネ100% glass ￥800
bottle ￥3,500

RED ビアンキ モンテプルチアーノ ダブルッツォ
bianchi montepulciano d'abruzzo glass ￥800
フルーツの果実味もありながら、サクサクと飲める軽く爽やかなワイン。
bottle ￥3,500
【イタリア/アブルッツォ】モンテプルチアーノ100%

CHAMPAGNE シャンパン

モエ エ シャンドン ブリュット インペリアル
moët & chandon brut imperial bottle ￥11,000

WHISKY ウイスキー

サントリー 角 suntory kaku ￥700

ザ グレンリベット12年 the glenlivet ￥850

ORIGINAL SYRUP COCKTAIL オリジナルシロップカクテル

「TABLES」オリジナルのフルーツやジンジャーのシロップを使った爽やかなおすすめカクテル。

レモンリッキー lemon rickey ￥850
自家製レモンシロップ×ウォッカ×ソーダ

★ オレンジリッキー orange rickey ￥900
自家製オレンジシロップ×ウォッカ×ソーダ

ジンジャーリッキー ginger rickey ￥900
自家製ジンジャーシロップ×ウォッカ×ソーダ

ストロベリーリッキー strawberry rickey ￥1,000
自家製ストロベリーシロップ×ウォッカ×ソーダ

ドライキティ dry kity ￥900
自家製ジンジャーシロップ×赤ワイン×ソーダ

MOJITO モヒート

「TABLES」モヒート 「TABLES」mojito ￥1,000
ラム×ミント×シロップ×ソーダ×ライム

★ フレッシュフルーツモヒート freash fruit mojito ￥1,100
フルーツ×ラム×ミント×シロップ×ソーダ



ブルーベリーコンポート&AOPバター
blueberry compote & AOP butter



バナナキャラメリゼ
banana carameliser

CREAM CHEESE PANCAKE

クリームチーズパンケーキ

生地クリームチーズを練り込み、ふんわりと口溶けやわらかに焼き上げた「TABLES」自慢のパンケーキ。
お好みでトッピングもお付けいたします。(※次のページのトッピングからお選びください。)

オーガニックメイプル&AOPバター organic maple & AOP butter ￥1,100

オーガニックのメイプルシロップとフランス産発酵バターのシンプルな一品。
※AOPバターとは：フランス ポワトゥー・シャラントウ地方で昔ながらの製法で作られた貴重な発酵バター

オススメ

★ **ブルーベリーコンポート&AOPバター** blueberry compote & AOP butter ￥1,100

ブルーベリーコンポートとフランス産発酵バターをトッピング。
※AOPバターとは：フランス ポワトゥー・シャラントウ地方で昔ながらの製法で作られた貴重な発酵バター

オススメ

★ **バナナキャラメリゼ** banana carameliser ￥1,300

キャラメルバターとラム酒でソテーしたバナナとクルミに
表面をカリッとキャラメリゼしたバナナを添えて。

ストロベリーミルク strawberry milk ￥1,400

フレッシュとコンポートの2種類のイチゴに練乳ソースで仕上げました。

人気
NO.1

コームハニー&フレッシュフルーツ comb honey & fresh fruit ￥1,500

ミツバチの巣蜜「コームハニー」とフレッシュフルーツの贅沢なパンケーキ。

※ご注文を頂いてから一枚一枚丁寧に焼き上げておりますので提供まで多少お時間を頂いております



ストロベリーミルク
strawberry milk



コームハニー&フレッシュフルーツ
comb honey & fresh fruit

——— 当店の価格はすべて税込表示です



ベーコンエッグ
bacon egg pancake



スモークサーモン
smoke salmon pancake

MEAL CREAM CHEESE PANCAKE

ミールクリームチーズパンケーキ

生地クリームチーズを練り込み、ふんわりと口溶けやわらかに焼き上げた「TABLES」自慢のパンケーキ。

オススメ



ベーコンエッグ パンケーキ bacon egg pancake

¥1,450

あたたかいパンケーキに、ベーコン・卵・オーガニックメイプルシロップを添えて。

スモークサーモンパンケーキ smoke salmon pancake

¥1,450

スモークサーモンと卵に、チェダーチーズとケーパーマヨネーズのアクセントを加えたパンケーキ。

TOPPING トッピング



・ AOP バター 2 切 ¥150

※AOP バターとは：フランス ポワトゥー・シャラントゥ地方で昔ながらの製法で作られた貴重な発酵バター

・ ホイップクリーム ¥150

・ バニラアイス ¥200

・ オーガニックメイプル 30cc ¥250

※ご注文を頂いてから一枚一枚丁寧に焼き上げておりますので提供まで多少お時間を頂いております

——— 当店の価格はすべて税込表示です



ブールシュクル
beurre sucre



キャラメルバナナ
caramel banana



ストロベリークリームチーズ
strawberry & cream cheese

SWEET CREPE スウィートクレープ

旨みのあるフランス産の小麦粉と国産の米粉でもっちりとした生地仕上げました。
かみしめるほどに深い味わいが広がるタブレスのクレープ。他では味わえないこだわりの味を
どうぞお楽しみください。お好みでトッピングもお付けいたします。(※次のページのトッピングからお選びください。)



★ ブール シュクル beurre sucre

¥900

カソナード(赤砂糖)のkokのある甘みに、
フランス産の良質なAOP発酵バターを乗せた定番クレープ。

ハニー&レモン honey & lemon

¥1,000

EUオーガニック規定認定のアカシアハチミツと爽やかなレモン。

キャラメルバナナ caramel banana

¥1,000

フレッシュとキャラメルソテー2種類のバナナを、ソルトキャラメルソースで。

ヌテラ&ナッツ nutella & nuts

¥1,100

ヘーゼルナッツのチョコレートスプレッド“ヌテラ”と香ばしいナッツの組み合わせ。

ストロベリー クリームチーズ strawberry & cream cheese

¥1,200

手作りのコンポートストロベリーとクリームチーズ。新鮮なイチゴでデコレーション。



グリルベーコンチェダー
grill bacon cheddar



コンプレ
complete



アボカドサーモン
avocado salmon

MEAL CREPE ミールクレープ

旨みのあるフランス産の小麦粉と国産の米粉でもっちりとした生地に仕上げました。
かみしめるほどに深い味わいが広がるタブレスのクレープ。

オススメ

★ **グリルベーコンチェダー** grill bacon cheddar
ベーコン・チェダーチーズ・卵の定番のミールクレープ。

¥1,100

コンプレ complete
ハウレンソウ・ベーコン・卵・トマト・チーズをクレープで包みました。

¥1,200

アボカドサーモン avocado salmon
アボカドとスモークサーモンを特製のケッパーマヨネーズで。

¥1,400

TOPPING トッピング



・ AOP バター 2切 ¥150

※AOP バターとは：フランス ポワトゥー・シャラントゥ地方で
昔ながらの製法で作られた貴重な発酵バター

・ ホイップクリーム ¥150

・ バニラアイス ¥200

・ オーガニックメイプル 30cc ¥250



グリルチキンと五種豆と五穀のさっぱりサラダ
grilled chicken, beans & grains salad



トリュフ香る100%ビーフハンバーグ
色々きのこのホワイトソース
white sauce hamburger steak with truffle

SALAD

サラダ

オススメ



グリルチキンと五種豆と五穀のさっぱりサラダ

grilled chicken, beans & grains salad

¥900

じっくり焼き上げたグリルチキンとレンズ豆や大豆、玄米やアワ・キビなどを
オリーブオイルと白ワインヴィネガーでサッパリと仕上げました。

オススメ



生ハムとフレッシュフルーツのサラダ ham & fruit salad

¥900

ミックスグリーンサラダに生ハムやイチゴ、オレンジ、ブルーベリーなど
フレッシュフルーツを添えました。

RICE PLATE

ライスプレート

バターチキンカレー butter chicken curry

¥1,100

十数種類のスパイスをきかせたオリジナルのカレー。

照り焼きチキンオーバーライス teriyaki chicken over rice

¥1,100

自家製照り焼きソースで仕上げたチキンとアボカドの洋風丼。

ポルチーニと色々きのこのチキンクリームドリア chicken cream doria

¥1,300

芳醇な香りのポルチーニ茸を使用した贅沢なきのこドリア。

ロティサリーチキン rotisserie chicken

¥1,200

独自にブレンドしたスパイス&ハーブで香りをつけたチキンを
「皮はパリッと中はジューシー」に専用ロースターで焼き上げました。

オススメ



トリュフ香る100%ビーフハンバーグ 色々きのこのホワイトソース

white sauce hamburger steak with truffle

¥1,400

トリュフの香り豊かなキノコクリームソースが肉厚のハンバーグによく合います。

—— 当店使用の米はすべて国産米です
—— 当店の価格はすべて税込表示です

DEMITASSE CUPCAKE

デミタスカップケーキ

各1個 ¥250

フレッシュのセサミオイルで作ったしっとり上品な風味の生地を、素材の味わいを引き立てるクリームチーズベースのクリームでひとつひとつ丁寧に仕上げました。
デミタスカップ(エスプレッソを入れる小さなコーヒーカップ)サイズのスイーツです。

カフェのおともには
お1人様2個が
ちょうどいいサイズです。



original
オリジナル
しっとりとした生地になめらかな口どけのオリジナルチーズクリーム



natural lemon
ナチュラル レモン
自家製のレモンコンフィを使用したさっぱりとしたレモンチーズクリームのカップケーキ



queen pistachio
クイーンピスタチオ
ナッツの女王と呼ばれるピスタチオをふんだんに使用したカップケーキ



very strawberry
ベリーストロベリー
ストロベリーの風味の生地ToStrawberryチーズクリーム



double choco
ダブル チョコ
チョコレート好きのためのチョコレート尽くしのカップケーキ



tiramisu
ティラミス
コーヒーの生地 Masカルボネを合わせたクリームで仕上げました

お気軽に
テイクアウトを
お申し付けください!!

\\ プレゼント・お土産に //
DEMITASSE CUP CAKE BOX
デミタスカップケーキボックス

お好きなものをお選びいただき、
おみやげや贈り物にできます。

… 4個入BOX ¥1,000~

スタッフまでお気軽にお申し付けください





PARFAIT & ORIGINAL SWEETS

パフェ & オリジナルスイーツ

リッチバニラストロベリーパフェ rich vanilla strawberry
北海道産生クリームを使用したバニラアイスと甘酸っぱいイチゴ、パンナコッタの贅沢なパフェ。

¥1,350

リッチチョコバナナパフェ ham & fruit salad
フランス、ヴェローナ社のチョコレートを使用したカカオの香り豊かなチョコレートアイスとバナナでピターな味わいに仕上げました。

¥1,250

NYチーズケーキ NY cheese cake
濃厚でクリーミーなチーズケーキ。みずみずしいブルーベリーソースを添えて。しっかりとした味のドリンクと好相性。

¥540

季節のタルト seasonal tart
旬のフルーツを使ったタルト。

¥780