GRAND MENU

drink alcohol sweets food

tables cook & janathans' baakstare 「TABLES」タブレスの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。





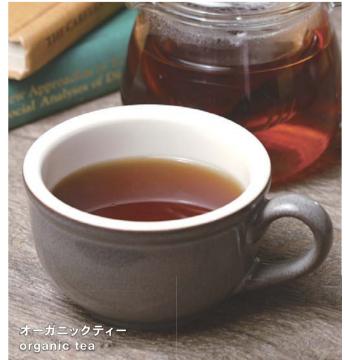
HOT

★ オーガニックコーヒー organic coffee 有機栽培で大切に育てられたコーヒービーンズ。ドリップで入れたまろやかでコクのある味わい。	590
カフェラテ cafe latte フォームドミルクたっぷりの優しい味わいのカフェラテ。	630
カプチーノ cappuccino エスプレッソをダブルで。しっかりとしたコーヒーの風味と、ミルクのハーモニー。	680
キャラメル カプチーノ caramel cappuccino 甘くほろ苦い、キャラメルの風味のおすすめのカプチーノ。	760
	830

ICED

オーガニックアイスコーヒー organic iced coffee 香り高く、すっきりとしたキレのある味わいのオーガニックアイスコーヒー。	590
アイスカフェラテ iced cafe late 淹れたてのエスプレッソとミルク。ミルクのやさしい口あたりのカフェラテ。	680
アイスカプチーノ iced cappuccino 淹れたてのエスプレッソダブルとミルク。コーヒーの味わいが強めのアイスカプチーノ。	730
キャラメル カプチーノ caramel cappuccino 甘くほろ苦い、キャラメルの風味のおすすめのアイスカプチーノ。	760
ウインナーコーヒー wiener coffee たっぷりのホイップクリームを浮かべたアイスオーガニックコーヒー。	830
コーヒーフロート coffee float バニラアイスクリームを浮かべたアイスコーヒー。	880







HOT

ICED

オーガニック ブレックファースト organic break fast クラシックな英国式のオーガニックティー。あらゆるスイーツに好相性です。	750
オーガニックダージリンエステート organic darjeeling estate 高品質なダージリンを使用した紅茶。オレンジペコーの大きな茶葉を贅沢に使用しています。	750
オーガニックアールグレイ organic earl gray 爽やかなベルガモットの香りをブレンド。しっかりとした味わいです。	750
オーガニックデトックスインフュージョン organic detox infusion ペパーミントをベースに、タンポポの根、レッドクローバーの花などをブレンドした健康志向のハーブティー。	750
オーガニックスプリングジャスミン organic spring jasmine オーガニックの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。	750
カモミールシトラス chamomile citrus カモミールにローズヒップ・オレンジピールなどをブレンドした爽やかなハーブティーです。	750
	750
オーガニックピュアブラック organic pure black 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。	630

ポ メグラネイトベリー pome gras nate berry	750
美容と健康に良いザクロ、ベリーや柑橘系のフルーツ、ハイビスカス、ローズヒップをブレンドしたフルーツハーフ	ブティー。
オーガニックスプリングジャスミン organic spring jasmine オーガニックの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。	750

ロイヤルミルクティー royal milk tea

860

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。



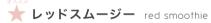
★ ロイヤルミルクバニラ royal milk vanilla

1,080

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。



SMOOTHIE スムージー



800

イチゴ×バナナ×カシス×ぶどう×リンゴ×オレンジ しっかり広まる芳醇ないちごの味、みずみずしくフルーティで甘さと酸味のバランスが絶妙です。

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

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。

ストロベリースパーク strawberry spark

840

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。

レモンスパーク lemon spark

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。 730

730

ストロベリーミルク strawberry milk HOT/ICE 840 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ドリンク。



★ ジンジャースパーク ginger spark

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。 730

SOFT DRINK ソフトドリンク

100%オレンジジュース orange juice つぶつぶ感を残した、素材感あふれるオレンジジュース。

680

100%アップルジュース apple juice

680

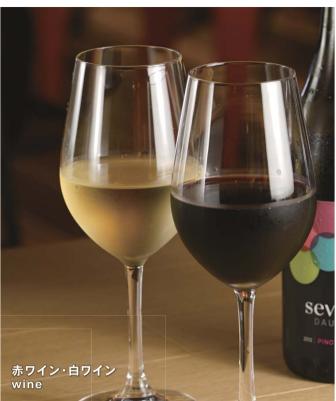
素材の味わいそのままに。りんごの旨味のあるアップルジュース。

100%グレープフルーツジュース grapefruit juice 680 爽やかな酸味のグレープフルーツジュース。

キッズドリンク (100%オレンジ or 100%アップル) 280

小学生未満のお客様にお召しあがりいただけるメニューです。 (氷なし)





BEER ビール

アメリカ、フランスのクラフトビールをそろえました。

アンカースチーム(355ml) anchor steam 860

ラガー特有のコクと麦香がありながらも、 エールのような華やかな香りも楽しめる サンフランシスコのクラフトビール。

ハートランド heartland

680

キリンが作るオールモルトビール「ハートランド」。 ピルスナータイプですっきりとした飲み口。

WINE ワイン

お食事に合わせて、白&赤ワインをグラスでどうぞ。

白ワイン white wine glass 780 赤ワイン red wine

glass 780

WHISKY ウイスキー

ソーダと割って、水割りで、ストレートで。お好みの飲み方でどうぞ。

I.W. ハーパー I.W. harper

750

ブラントンブラック brantone black

860





「TABLES」SOUR タブレスサワー

フルーツをふんだんに使ったさっぱりカクテル。ノンアルコールもご用意しております。

イチゴサワー	strawberry sour	1,300
レモンサワー	lemon sour	800

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。



★ オレンジリッキー orange rickey

880

自家製オレンジシロップ×ウォッカ×ソーダ ウォッカをベースに、オリジナルのオレンジシロップ、ソーダを加えたカクテル。

ジンジャーリッキー ginger rickey

880

自家製ジンジャーシロップ×ウォッカ×ソーダ ジンジャーと唐辛子を使った特製シロップの大人のカクテル。

ストロベリーリッキー strawberry rickey

950

自家製ストロベリーシロップ×ウォッカ×ソーダ いちごの風味を凝縮したシロップを使った、素材感のあるカクテル。

MOJITO EL-1

ラム&ミントの爽やかな味わい。「TABLES」おすすめカクテル。

「TABLES」モヒート 「TABLES」mojito

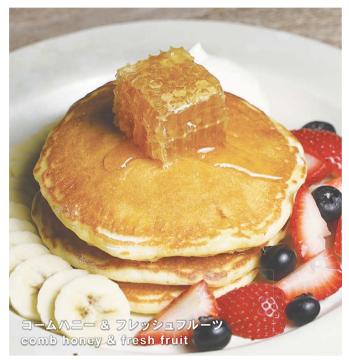
880

ラム×ミント×シロップ×ソーダ×ライム たっぷりのミントとライムの爽やかな酸味の定番カクテル。



★ フレッシュフルーツモヒート fresh fruit mojito

940

フルーツ×ラム×ミント×シロップ×ソーダ モヒートに甘酸っぱいベリーを加えたカクテル。 



オーガニックメイプル& AOPバター organic maple & AOP butter 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。

1,000

【オーガニックメイプルシロップ、AOP発酵バター】

※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。

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

1,000

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。

【ブルーベリーコンポート、AOP発酵パター、ホイップクリーム】 ※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。

ストロベリーミルク strawberry milk

1,200

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。 【フレッシュストロベリー、ストロベリーソース、コンデンスミルク、ホイップクリーム】

ティラミス tiramisu

1,200

北海道産マスカルポーネに苦味の効いたコーヒーチョコレートソースを合わせました。 【マスカルポーネチーズ、ガナッシュチョコ、コーヒーチョコレートソース、ホイップクリーム】

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

1,480

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。 【フレッシュストロベリー、ブルーベリー、バナナ、蜂の巣蜜コームハニー、ホイップクリーム】

キッズパンケーキ kids pancake

590

ミニサイズのパンケーキにオーガニックメイプルと発酵バター。 小学生未満のお客様にお召しあがりいただけるメニューです。

TOPPING トッピング

·AOPバター…… 2切 ¥150

・ホイップクリーム ……… ¥120

※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

・オーガニックメイプル …… 30cc ¥250

•バニラアイス ……… ¥200



CAKE SET

上記のメニューをご注文いただいたお客様は 全てのドリンク¥200 OFFとなります。

Drink







★ ストロベリーマウンテン strawberry mountain

1,880

イチゴを約1パック使用し、コクのある発酵クリームと濃厚なバニラアイスで さっぱりと味わい深いパフェをご用意しました。

ストロベリーブリュレパフェ strawberry bruleé

1,490

自家製イチゴのコンポートにバニラアイス、濃厚なブラウニー、 表面をキャラメリゼしたストロベリーパフェ。

リッチバニラストロベリーパフェ rich vanilla strawberry

1,350

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。

リッチチョコバナナパフェ rich choco banana

1,250

フランス、ヴァ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ビターな味わいに仕上げました。

CAKE SET

上記のメニューをご注文いただいたお客様は 全てのドリンク¥200 OFFとなります。

Drink ¥200 off! 素材にこだわったスイーツをご用意。





NYチーズケーキ NY cheese cake

500

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。

ベリーのパンナコッタ berry panna cotta

600

とろけるパンナコッタにフレッシュベリー、華やかなデザート。

700

3種チョコレートのミルクレープ chocolate mille-crepe ダーク、ミルク、ホワイト3種類のチョコレートを使用した贅沢なミルクレープ。



★ 完熟イチゴのタルト strawberry tart

1.100

スペイン産バレンシア種の香り高いアーモンドプードルと発酵バターを使用。 アーモンドクリームをたっぷりと閉じ込めじっくりと焼き上げたタルトにイチゴを飾りました。

上記のメニューをご注文いただいたお客様は 全てのドリンク¥200 OFFとなります。

Drink ¥200 off!

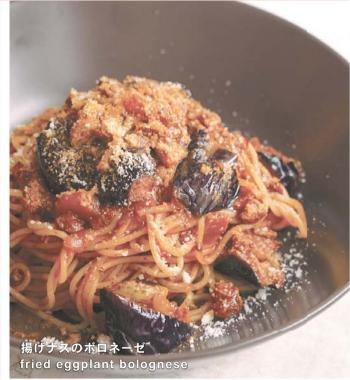




FOOD MENU

恐れ入りますが、 ここから先のメニューは 15:00からのご提供となります。 ご了承くださいませ。





SALAD サラダ



グリルチキンと五種豆と五穀のさっぱりサラダ grilled chicken & grains salad 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ビネガーでさっぱりと仕上げました。

900

生ハムとフルーツのミックスサラダ ham & fresh fruit mix salad イチゴや季節のフルーツをバルサミコをアクセントにしたサラダ。

1,000

PASTA パスタ

厚切りベーコンのアマトリチャーナ amatriciana カリカリのベーコンと、甘みを引き出した玉ネギの定番トマトソース。

890

オススメ

揚げナスのボロネーゼ fried eggplant bolognese

1,080

new

グリルベーコンのカルボナーラ grilled bacon carbonara

揚げナスをたっぷり使った、ひと味違うミートソースパスタ。

1,200

new

ズワイガニと白菜のクリームソースパスタ -からすみ仕立て-

1,450

snow crab & chinese cabbage cream sauce pasta

ベーコンの旨味たっぷりのみんな大好きカルボナーラ。

旨味の詰まったズワイガニと、くたくたになった白菜のクリームパスタに贅沢にからすみパウダーを使用しました。





NOODLE アジアンヌードル

チキンと水菜のハリハリフォー harihari-pho

890

チキンのダシが効いた優しい味わい。



★ 野菜たっぷり シビ辛汁なし麻婆麺 〆ご飯付き mabo noodles

1,090

花椒香る痺れる辛さの本格麻婆麺。野菜をたっぷり使用しており、女性にも召し上がっていただきたい一品です。 ※パクチー不要の方はスタッフまでお気軽にお申し付けください。

トムヤムガパオヌードル tom yum gaprao noodle トムヤムクンのスープと特製のガパオミンチの組み合わせ。 990

MEAL CREAM CHEESE PANCAKE ミールクリームチーズパンケーキ

生地に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。



★ ミールパンケーキ ベーコンエッグ bacon egg pancake

1.350

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。

ミールパンケーキ ミートボール meatball pancake 100%ビーフのミートボールを使ったパンケーキ。

1,450

※パンケーキは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





RICE ライス

十六 穀米

照り焼きチキンオーバーライス chicken over rice アボカドとチキンを十六穀ライスにのせて、テリヤキソースで仕上げました。

990

★ チキンと彩り野菜のグリーンカレー chicken & vegetables green curry 青唐辛子の辛味とココナッツミルクの甘い香りグリーンカレー。

990

*

ガパオドリア gaprao doria 特製のガパオミンチのアジアンテイストのドリア。

990

new

★ 海の幸たっぷりクリームドリア seafood cream doria エビ、イカ、ホタテを贅沢に使用したクリーミーなドリア。 1,090

MAIN PLATE メインプレート

ガパオライスプレート gaprao rice plate オイスターソースとナンプラーで炒めたひき肉がクセになるアジアンライスプレート。

1,300

new

若鶏のから揚げ 黒酢ソース fried chicken black vinegar sauce さっくりジューシーな唐揚げに黒酢ソースを絡めて。

1,390

new

▶ トリュフ香るキノコクリームハンバーグ hamburg steak with truffle & mushroom cream 1,590 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。

SIDE DISH サイドディッシュ

山盛りフライドポテト fried potato 細めにカットした、カリッと香ばしいフライドポテト。

650



トリュフフライドポテト truffe fried potato トリュフソルトを使ったリッチなフライドポテト。

850



ライス rice

180

KIDS MENU +yxx=1-

小学生未満のお客様にお召しあがりいただけるメニューです。



キッズプレート kids plate 自家製のミートボールにカボチャサラダ、 十六穀米ライス、デミタスカップケーキ、ドリンク付き。



キッズパスタ kids pasta

580

280

KIDS DRINK

100%オレンジジュース (氷なし)

100%アップルジュース (氷なし) 280

tables cook & jonathan's bookstore

DINNER SET

15:00-23:00 (L.O.22:00)

サラダとドリンクが付いたディナーセット



☑ 若鶏のから揚げ 黒酢ソース ¥1,490



▲ トリュフ香る キノコクリームハンバーグ ¥1,690



▶ 照り焼きチキン オーバーライス ¥1,390





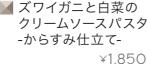
PASTA

▲ 厚切りベーコンの アマトリチャーナ ¥1.290

▲ 揚げナスのボロネーゼ ¥1.450

☑ グリルベーコンの カルボナーラ ¥1.500

☑ ズワイガニと白菜の クリームソースパスタ -からすみ仕立て-



ガパオドリア ¥1,390

▲ 海の幸たっぷり クリームドリア ¥1,490



ETHNIC

▲ チキンと水菜の ハリハリフォー ¥1,290

▲ トムヤム ガパオヌードル ¥1,390

▶ 野菜たっぷり シビ辛汁なし麻婆麺

無料で〆のご飯をご提供できます。お気軽にスタッフまで



PANCAKE

▲ チキンと彩り野菜の グリーンカレー ¥1,390

set drink 下記よりドリンクをお選びください。

コーヒー(H/I) ・ 紅茶(H/I) ・ ジャスミン茶(H/I) ・ 100%オレンジジュース ・ 100%グレープフルーツジュース

・NYチーズケーキ

・ベリーのパンナコッタ

DRIA

·デミタスカップケーキ(お好きなもの2種) ×660~

・アンカースチーム

¥860

¥540 ¥600 ・ハートランド

・ワイン(赤/白)

alcohol

¥680

¥780

side dish

・山盛りフライドポテト ¥650

¥850

・トリュフフライドポテト