



LUNCH MENU

週 替 わ り ラ ン チ メ ニ ュ ー

すべての
ランチに
コーヒーまたは紅茶
付き



ローストビーフが楽しめる
ハーフ&ハーフランチ
Enjoy Roast Beef at Half & Half Lunch

¥3,800

(スープ・メゾンカイザーのパン・デザート付き)



お魚とお肉が楽しめる
ハーフ&ハーフランチ
Half & Half Lunch

¥3,200

(スープ・メゾンカイザーのパン・デザート付き)



パスタランチ
Pasta Lunch

¥3,200

(サラダ・スープ・デザート付き)



メゾンカイザーブレッドの
サンドウィッチランチ
Sandwich Lunch

¥3,200

(サラダ・スープ・デザート付き)

Weekly Lunch Menu

10
OCTOBER

ローストビーフが楽しめる
ハーフ&ハーフランチ



お魚とお肉が楽しめる
ハーフ&ハーフランチ



パスタランチ



メゾンカイザーブレッドの
サンドウィッチランチ



週替わり
スープ



5 ~ 12

MON MON

ローストビーフ
ガーリックソース

スチームした銀鮭
柚子と昆布の芳醇なソースで

ポークの網焼き
味噌と焦がしバターのソース

スチームした銀鮭
柚子と昆布の芳醇なソースで

ホタテとほうれん草の
クリームパスタ
柚子のアクセント

ビーフカツバーガー
しば漬けタルタルと共に

カボチャのポタージュ

13 ~ 18

TUE SUN

ローストビーフ
マデラソース

白身魚のマリニエール
魚介の旨みと
ローズマリーの香り

チキンのロティ
ポルチーニ茸のクリームソース

白身魚のマリニエール
魚介の旨みと
ローズマリーの香り

パンチェッタと茄子の
ペペロンチーノ
ほうおうらん
鳳凰卵の温泉卵添え

大葉香る
海老と明太子の
ポテトサラダサンドウィッチ

キノコと豆の
ブイヨンスープ

19 ~ 25

MON SUN

ローストビーフ
ガーリックソース

真鯛のヴァブール
ナージュ仕立て

ポークのグリエ
茄子のタプナードソース

真鯛のヴァブール
ナージュ仕立て

スモークサーモンと
3種のキノコの
カラスミクリームパスタ

ローストチキンと
牛蒡サラダの
ホットサンドウィッチ

カボチャのポタージュ

26 ~ 11/1

MON SUN

ローストビーフ
マデラソース

サーモンのボワレ
ケッパーを効かせた
白ワインソース

レモンとハーブの香る
フェタチーズを添えた
グリルチキン

サーモンのボワレ
ケッパーを効かせた
白ワインソース

トマトでじっくり煮込んだ
ポークラグーソースを
フェットチーネで

スモーク鴨と
カボチャサラダの
サンドウィッチ
オレンジのアクセント

キノコと豆の
ブイヨンスープ

Weekly Lunch Menu

11
NOVEMBER

ローストビーフが楽しめる
ハーフ&ハーフランチ



お魚とお肉が楽しめる
ハーフ&ハーフランチ



パスタランチ



メゾンカイザーブレッドの
サンドウィッチランチ



週替わり
スープ



2 ~ 8
MON SUN

ローストビーフ
マスタードソース

真鯛のヴァプール
湯葉と貝のソース

ポークのグリル
ガーリッククリームソース

真鯛のヴァプール
湯葉と貝のソース

昆布の旨味をきかせた
桜えびとマッシュルームの
和風パスタ 大葉の香り

スペイン産ハモン・セラーノと
カボチャの
クリームチーズサンドウィッチ

ポワローとベーコンの
コンソメスープ

9 ~ 15
TUE SUN

ローストビーフ
オニオンソース

カジキマグロのグリル
ブルノワゼットソース

ジビエのロールキャベツ
トマト煮込み
パルミジャーノ・レッジャーノを添えて

カジキマグロのグリル
ブルノワゼットソース

サーモンとボルチーニの
クリームソース
ほうれん草のフェットチーネで

キャラメリゼした林檎と
厚切りベーコンの
CHEDDARチーズサンドウィッチ

キノコと豆の
ブイヨンスープ

16 ~ 23
MON MON

ローストビーフ
マスタードソース

帆立と白身魚の
グラタン仕立て

ポークソテー
3種のきのこバターソース

帆立と白身魚の
グラタン仕立て

グリルチキンと黒キャベツの
ペペロンチーノ
アンチョビ風味

銀鱈の西京漬けと
シュールージュのサンドウィッチ
山椒のアクセント

ポワローとベーコンの
コンソメスープ

24 ~ 29
TUE SUN

ローストビーフ
オニオンソース

オマール海老のグリル
ブルギニオンバターと共に

マリーミーチキン
ドライトマトとバジルの
クリームソース

オマール海老のグリル
ブルギニオンバターと共に

パルミジャーノ・レッジャーノで
仕上げる
ポークと茸のラグーパスタ
八丁味噌の香り

神奈川県産^{ほうおうらん}鳳凰卵と
桜えびの
タルタルサンドウィッチ

カリフラワーの
ポタージュ

Seasonal Special

2026.9.1～10.31



グレープフルーツティーフロート (ICE)

Grapefruit Tea Float

写真はイメージです

¥1,400

さっぱりとしたグレープフルーツジュースをあわせたアイ스티ーに、食感を楽しめるナタデココを加え
バニラアイスクリームをトッピングした、爽やかな一杯です。

※表示料金は、サービス料・税金が含まれております。※食物アレルギーのある方は、予めスタッフにお知らせください。
※The prices include service charge and consumption tax. ※Please inform our staff if you have any food allergies.

Seasonal Special

2026.11.1～12.31



スモアココア (HOT)

S'mores Cocoa

写真はイメージです

¥1,400

チョコクランチをアクセントに、ホワイトチョコレートのまろやかな甘味と
焼きマシュマロの香ばしさを楽しめる冬にぴったりの一杯

※表示料金は、サービス料・税金が含まれております。※食物アレルギーのある方は、予めスタッフにお知らせください。
※The prices include service charge and consumption tax. ※Please inform our staff if you have any food allergies.



CAKE&DRINK



ケーキセット

Cake Set

- ・好きなケーキ 1種類
- ・アイス または シャーベット 1種類
- ・コーヒー または 紅茶 1種類
(38種類よりお選びください)

¥2,300

ケーキの内容はスタッフにお尋ねください。サンプルの画像をお持ちします。
Please ask the staff about the contents of the cake. I will bring you a sample image.

アイスまたはシャーベットの内容はスタッフにお尋ねください。
Please ask the staff about the contents of ice cream or sorbet.



ケーキ単品

Cake

¥770～



アイス または シャーベット 1種

Ice cream or Sorbet

¥800



アイス または シャーベット 3種 盛り合わせ

Ice cream or Sorbet

¥1,700

※表示料金は、サービス料・税金が含まれております。
The prices include service charge and consumption tax.

※数に限りがございます。
Quantities are limited.

※食物アレルギーのある方は、予めスタッフにお知らせください。
Please inform our staff if you have any food allergies.

※売り切れの場合もございますので、予めご了承ください。
It maybe sold out. Thank you for your understanding.

※写真はイメージです。
Product Image for illustration purpose only.

アラカルト メニュー

A la Carte Menu

～ *LIGHT MEAL* ～



スペインの生ハム“ハモンセラーノ”を添えたシーザーサラダ
Caesar Salad with Spanish Prosciutto “Jamon Serrano”

¥2,600



シーフードとトマトソースのスパゲッティ “ペスカトーレ”
Spaghetti “Pescatore” with Seafood and Tomato Sauce

¥2,700



ミックスピッツァ
Mixed Pizza

¥2,750



ビーフカレー ホットベジタブル添え
Beef Curry with Hot Vegetables

¥2,900



アメリカンクラブハウスサンドウィッチ
American Clubhouse Sandwich

¥2,950

※表示料金は、サービス料・税金が含まれております。
The prices include service charge and consumption tax.

※食物アレルギーのある方は、予めスタッフにお知らせください。
Please inform our staff if you have any food allergies.

※食材の入荷状況により、メニューが変更になる場合がございます。
Menu items may change according to ingredient availability.

※お米は特に表記のない限り国産米を使用しております。
Rice uses domestic rice.

ベジタリアン & ビーガンメニュー / *Vegetarian & Vegan*

アラカルト メニュー

À la Carte Menu

ミネストローネ
Minestrone Soup

¥1,700

ベジタブル サラダ
Vegetable Salad

¥2,400

どちらかお選びください *you can choose one*

(トマト&麴ドレッシング / 豆乳ドレッシング)
Tomato & Malt Dressing / Soy milk Dressing

大豆ミートソースのパスタ グリル野菜添え
Pasta with Soy Meat Sauce, Grilled Vegetables

¥2,900

ムングダルカレー
Moong Dal Curry

¥3,200

※表示料金は、サービス料・税金が含まれております。

※食材の入荷状況により、メニューが変更になる場合がございます。

※食物アレルギーのある方は、予めスタッフにお知らせください。

※法令によりお車を運転される方、20歳未満のお客さまへのアルコールの提供は一切お断りいたします。

※お米は特に表記のない限り国産米を使用しております。

The prices include service charge and consumption tax.

All menu items are subject to change according to seasonality and availability.

Please inform our staff if you have any food allergies.

By law, alcohol may not be served to drivers or persons under 20 years of age.

Rice uses domestic rice.

Snack Menu



ミックスナッツ

Mix Nuts

¥1,050



ミックスチョコレート

Mix Chocolate

¥1,050



ビーフジャーキー

Beef Jarky

¥1,400

※表示料金は、サービス料・税金が含まれております。
The prices include service charge and consumption tax.

※食物アレルギーのある方は、予めスタッフにお知らせください。
Please inform our staff if you have any food allergies.

※写真はイメージです。
Product Image for illustration purpose only.



THE MAGIC OF MIGHTY LEAF

Mighty Leafは 1996年に
自然・健康志向の高いアメリカ・サンフランシスコで生まれました

世界中の高品質な茶葉やハーブをブレンドした

自然の恵みが作り上げる

絶妙な味わいと華やかな香りを

世界中の皆様にお届けいたします



Mighty Leafのティーパウチは、
コットンの糸で職人が
ひとつずつハンドメイドで縫い合わせ、
技巧品のような美しい形をしています。
また、皆様の安心・安全と健康を考えて
ホチキスや接着剤を一切使わず、
一度お湯に浸したら、
自然に土に帰る生分解可能な素材です

Mighty Leafのホットティーは
専用のポットで
お持ちいたします





マイティリーフの紅茶は
アイスティー2種類
ホットティー10種類からお選びいただけます

各¥1,350

～ICED TEA～

Organic Ginger Peach

オーガニック ジンジャー ピーチ

ピーチにジンジャーを隠し味に入れた
絶妙なブレンド
人気のフレーバーティー

Organic Infusion

オーガニック インフュージョン

ミント・レッドグロブの花・タンポポ・ごぼう
バジルなどをブレンド
爽快感溢れるオーガニックハーブティー

～HOT TEA～ マイティリーフ専用のポットでご提供いたします

Organic Darjeeling Estate

オーガニック ダージリン エステート

ダージリンファーストフラッシュの
若々しく清々しい春摘み紅茶

Orange Blossom

オレンジ ブロッサム

オレンジ・バニラ・ジャスミンを
ブレンドしたフレーバー

Earl Grey Decaf

アールグレイ デカフェ

アールグレイの
ノンカフェインの紅茶

Organic Spring Jasmine

オーガニック スプリング ジャスミン

太陽が昇る前に摘んだ
ジャスミンの花のつぼみを
ブレンドしたプレミアムティー

Organic African Nectar

オーガニック アフリカンネクター

ルイボスティーに
熱帯果実と花をブレンドした
魅惑のハーブティー

Organic Breakfast

オーガニック ブレックファースト

英国式モーニングスタイルの
クラシックブレンドティー

Vanilla Bean

バニラ ビーン

バニラビーンズをブレンドした紅茶
ミルクティーにもどうぞ

White Orchard

ホワイ ト オーチャード

白茶(パイチャ)にメロンとピーチを
ブレンドした希少なホワイティ

Green Tea Tropical

グリーンティー トロピカル

緑茶にマンゴーなど
トロピカルフルーツをブレンドした
ほんのり甘いテイスト

Chamomile Citrus

カモミール シトラス

カモミール・シトラスフルーツ
ローズヒップなどをブレンドした
ハーブティー

※表記料金は、サービス料・税金が含まれております。
The price include service charge and tax.

BLACK TEA

紅茶

各¥1,350

Darjeeling Tea

ダージリン ティー

Assam Tea

アッサム ティー

Earl Grey Tea

アールグレイ ティー

English Breakfast Tea

イングリッシュブレックファースト ティー

Orange Pekoe Tea

オレンジペコー ティー

Apple Tea

アップル ティー

Caramel Tea

キャラメル ティー

Muscat Tea

マスカット ティー

Iced Tea

アイス ティー

HERBAL TEA

ハーブティー

各¥1,350

Lemon Grass Tea

レモングラス ティー

Mint Tea

ミント ティー

Rosehip Tea

ローズヒップ ティー

SOMERHOUSE Blend Tea

ソマーハウスブレンドティー

上記のお飲み物はおかわりがご用意
出来ますので、お申しつけ下さい。

COFFEE & COCOA

コーヒー & ココア

各¥1,350

Blended Coffee

ブレンド コーヒー

American Coffee

アメリカン コーヒー

Espresso

エスプレッソ

Caffeinless Coffee

カフェインレス コーヒー

Iced Coffee

アイスコーヒー

上記のお飲み物はおかわりがご用意
出来ますので、お申しつけ下さい。

Café Latte

カフェ ラテ

Iced Café Latte

アイス カフェ ラテ

Café au Lait

カフェ オレ

Iced Café au Lait

アイス カフェ オレ

Cappuccino

カプチーノ

Iced Cappuccino

アイス カプチーノ

Cocoa

ココア

Iced Cocoa

アイス ココア

※表記料金は、サービス料・税金が含まれております。
The price include service charge and tax.

SOFT DRINK
ソフトドリンク

Orange Juice オレンジ ジュース	¥1,150	Ginger Ale ジンジャー エール	¥1,000
Grapefruit Juice グレープフルーツ ジュース	¥1,150	Coca Cola コカ コーラ	¥1,000
Pineapple Juice パイナップル ジュース	¥1,000	Coca Cola Zero コカ コーラ ゼロ	¥1,000
Apple Juice アップル ジュース	¥1,000	Lemon Squash レモン スカッシュ	¥1,250
Cranberry Drink クランベリー ドリンク	¥1,000	Cream Soda クリーム ソーダ	¥1,550
Tomato Juice トマト ジュース	¥1,000	Cola Float コーラ フロート	¥1,550
Peach Nector ピーチ ネクター	¥1,000	Coffee Float コーヒー フロート	¥1,550
		Perrier ペリエ	¥1,050

※表記料金は、サービス料・税金が含まれております。
The price include service charge and tax.

BEER
ビール

CHAMPAGNE & WINE
シャンパン & ワイン

Draft Beer (Asahi Super Dry) ドRAFTビール (アサヒ スーパードライ)	¥1,250
Asahi Super Dry アサヒ スーパードライ	¥1,250
Kirin Lager キリン ラガー	¥1,250
Suntory Premium Malt's サントリー プレミアム モルツ	¥1,300
Sapporo Black Label サッポロ 黒ラベル	¥1,250
Hoegaarden White ヒューガルデン ホワイト	¥1,350
Draft Guinness ドRAFT ギネス	¥1,350
Guinness Stout ギネス スタウト	¥1,350
Non Alcohol Beer Taste Drink ノンアルコール ビアー テイスト ドリンク	¥1,250

Glass	Champagne シャンパン	¥2,500
	White Wine 白ワイン	¥1,550
	Red Wine 赤ワイン	¥1,550
Bottle	Champagne シャンパン Jacquart-Brut Mosaique Blanc ジャカル・ブリュット・モザイク・ホワイト	¥12,700
	Sparkling Wine スパークリング ワイン Sileni Cellar Selection Sparkling Brut Chardonnay シレーニ セラー セレクション スパークリング ブリュット シャルドネ	¥8,900
	White Wine 白ワイン McManis Family Vineyards Cardnnay マックマニス ファミリー ヴィンヤーズ シャルドネ	¥7,700
	Red Wine 赤ワイン McManis Family Vineyards Cabernat Sauvignon マックマニス ファミリー ヴィンヤーズ カベルネソーヴィニヨン	¥7,700

上記の他にワインリストをご用意しております。

※表記料金は、サービス料・税金が含まれております。
The price include service charge and tax.

※法令によりお車を運転される方、20歳未満のお客さまへのアルコールの提供は一切お断りいたします。
By law, alcohol may not be served to drivers or persons under 20 years of age.

COCKTAIL カクテル

Bellini ベリーニ	¥2,800
Kir Royal キール ロワイヤル	¥2,800
Mimosa ミモザ	¥2,500
Screw Driver スクリュードライバー	¥1,550
Spritzer スプリッツァー	¥1,650
Kitty キティー	¥1,650
Gin Tonic ジン トニック	¥1,550
Moscow Mule モスコ ミュール	¥1,550
Salty Dog ソルティードック	¥1,550
Tequila Sunrise テキーラ サンライズ	¥1,550
Campari Soda カンパリ ソーダ	¥1,550
Cassis Orange カシス オレンジ	¥1,550
Fuzzy Navel ファジー ネーブル	¥1,550
China Blue チャイナ ブルー	¥1,850
Spumoni スプモーニ	¥1,550
Red Eyes レッドアイ	¥1,550

WHISKY & BRANDY ウイスキー & ブランデー

BLENDED SCOTCH WHISKY

Chivas Regal 12Yrs シーバズリーガル 12年	¥1,550
Old Parr 12Yrs オールド パー 12年	¥1,650
Ballantine's 17Yrs バランタイン 17年	¥2,100

SINGLE MALT WHISKY

The Macallan 12Yrs ザ マッカラン 12年	¥2,600
The Glenlivet 12Yrs ザ・グレンリヴェット 12年	¥1,750

BOURBON & CANADIAN WHISKY

Jack Daniel's Black ジャックダニエル ブラック	¥1,550
Canadian Club Classic 12Yrs カナディアン クラブ クラシック 12年	¥1,550

JAPANESE WHISKY

Suntory Yamazaki NV サントリー 山崎 NV	¥2,100
Hibiki Blender's Choice 響 ブレンダーズ チョイス	¥3,050

BRANDY

Hennessy X.O. ヘネシー X.O.	¥3,650
----------------------------	--------

※表記料金にはサービス料15%・消費税10%が含まれております。

The price include 15%service charge and 10% consumption tax.

※法令によりお車を運転される方、20歳未満のお客さまへのアルコールの提供は一切お断りいたします。

By law,alcohol may not be served to drivers or persons under 20 years of age.