



● ソフトドリンク

- | | |
|--|-----|
| 1.ブレンドコーヒー(自家製クッキー添え)
- ご注文をいただいてから豆を挽き、ペーパードリップしますのでやや時間がかかります | 500 |
| 2.本日のスペシャルコーヒー(自家製クッキー添え)
- 内容は黒板をご覧ください
- ご注文をいただいてから豆を挽き、ペーパードリップしますのでやや時間がかかります | 500 |
| 3.水出しアイスコーヒー(自家製クッキー添え) | 500 |
| 4.紅茶(自家製クッキー添え、ダージリンブレンド) | 500 |
| 5.アイ스티ー(自家製クッキー添え、アールグレイ) | 500 |
| 11.カフェオレ(ホット、アイス) | 600 |
| 12.ミルクティー(ホット、アイス) | 600 |
| 6.ウーロン茶 | 400 |
| 7.コーラ | 400 |
| 8.ジンジャーエール
- 生姜の風味の強いハードタイプです | 400 |
| 9.オレンジジュース | 400 |
| 13.レモネード | 600 |
| 14.ミルク | 400 |

● 202 アイスクリーム (蔵王から取り寄せ、バニラ、チョコ 2色) 400

● 203 アイスクリームセット

アイスクリームとコーヒー又は紅茶(ホット、アイス)のセット 700



店内は禁煙です

喫煙は屋外入口脇の喫煙コーナーにてお願いします

● 205 ケーキ(自家製)-別紙

400

- 下記より日替わりで2~3種類用意しています
- 本日のケーキについては黒板をご覧ください

◆ ココアケーキ

- ・ シフォンタイプで油脂を使っていませんので軽い食感でお召上がりいただけます。

◆ チーズケーキ

- ・ クリームチーズはキリを使用しています。ビスケット生地を底に敷きつめ型に生地を流ししっかりと焼きあげています。

◆ ブラウニー

- ・ ヘーゼルナッツ、くるみをチョコレート生地に合わせて焼きあげています。

◆ ブランデーケーキ

- ・ ふんわりとした生地に焼きあげていますが、その後、しっかりとブランデーをケーキ表面にしみ込ませています。

◆ ショコラクラシック

- ・ カカオ分55%のチョコレートを使いしっかりと焼きあげています。

◆ アーモンドロール

- ・ アーモンドクリームをロールにして焼き上げたおやつタイプのパンです。



● 206 本日のケーキとコーヒー、紅茶のセット

700

本日ケーキとコーヒー又は紅茶(ホット、アイス)のセット

● 204 本日のケーキとグラスワインのセット

800

本日ケーキと白1または赤1グラスワインのセット

- ワインについては本日のビール、ワインのメニューおよび黒板をご覧ください。



店内は禁煙です

喫煙は屋外入口脇の喫煙コーナーにてお願いします

● 212 パン(自家製) - 別紙

400

- 下記より日替わりで2~3種類用意しています
- 本日のパンについては黒板をご覧ください

◆ イギリスパン(食パン)

- ・ 山形食パンのことをイギリスパンといいます。

◆ チーズパン

- ・ 生地の中にチーズを入れ焼き上げています。

◆ チーズスティック

- ・ ビール、ワインによくあうスナックです。

◆ フランスパン

- ・ このパンは砂糖、油脂を使用しないため、表皮のパリッとした歯触りが特徴です。

◆ ブレッチェン

- ・ ドイツの代表的なパンです。シンプルですがどのお料理にも合う、見た目より中がふわっとした食感が特徴です。

◆ ブリオッシュ

- ・ バターや卵をたっぷり使った、ふんわりした食感のリッチなパンです。



● 214 本日のパンとコーヒー、紅茶のセット

700

本日パンとコーヒー又は紅茶(ホット、アイス)のセット

● 213 本日のパンとグラスワインのセット

800

本日パンと白1または赤1グラスワインのセット

- ワインについては本日のビール、ワインのメニュー
および黒板をご覧ください。



店内は禁煙です

喫煙は屋外入口脇の喫煙コーナーにてお願いします

●おつまみ

207. ミックスナッツ	300
208. チョコレート	300
218. 蟹ディップ - 当店名物	400
201. 自家製ミニピザ	500
215. スペアリブ - 最高の味といわれているサイボクハム - (株)埼玉種畜牧場 - 製の ポークを使用、当店自慢の味付け	1,000
210. ソーセージ盛り合わせ - 最高の味といわれているサイボクハム - (株)埼玉種畜牧場 - 製の 高級ソーセージ盛り合わせ	1,200
209. チーズ盛り合わせ - イタリアを代表するチーズ パルミジャーノ・レッジャーノ(Parmigiano Reggiano) を含む最高級チーズの盛り合わせです	1,200
235. サラダ	500

●お食事

217. ナポリタン	1,000
242. ミートソース スパゲッティ	1,200
225. 蟹クリームチーズリゾット	1,200
243. 蟹クリームチーズパスタ	1,200
216. ビーフストロガノフ - 国産黒毛和牛を使用した当店御勧め料理です	1,800
. 季節のメニュー - 別紙	1,000~



店内は禁煙です

喫煙は屋外入口脇の喫煙コーナーにてお願いします

ランチ、ご予約のみ、一日 一組 限定
12時より午後2時迄 (2時間)

4名様より
2,000円又は3,000円のコース

貸切りディナー、ご予約のみ、一日 一組 限定
お時間は相談に応じます (閉店午後9時30分)

8名様より
3,000円又は5,000円のコース

- ご予約は前々日(営業日)迄にお願い申し上げます

- 前菜
- 自家製パン 2種類
- スープ
- メイン 魚と肉
- サラダ
- デザート (自家製ケーキ等)
- コーヒ又は紅茶

(アルコールは別料金)



音楽と共に落ち着いた空間を占有し(ピアノご使用いただけます)
ごゆっくりお楽しみください。



店内は禁煙です

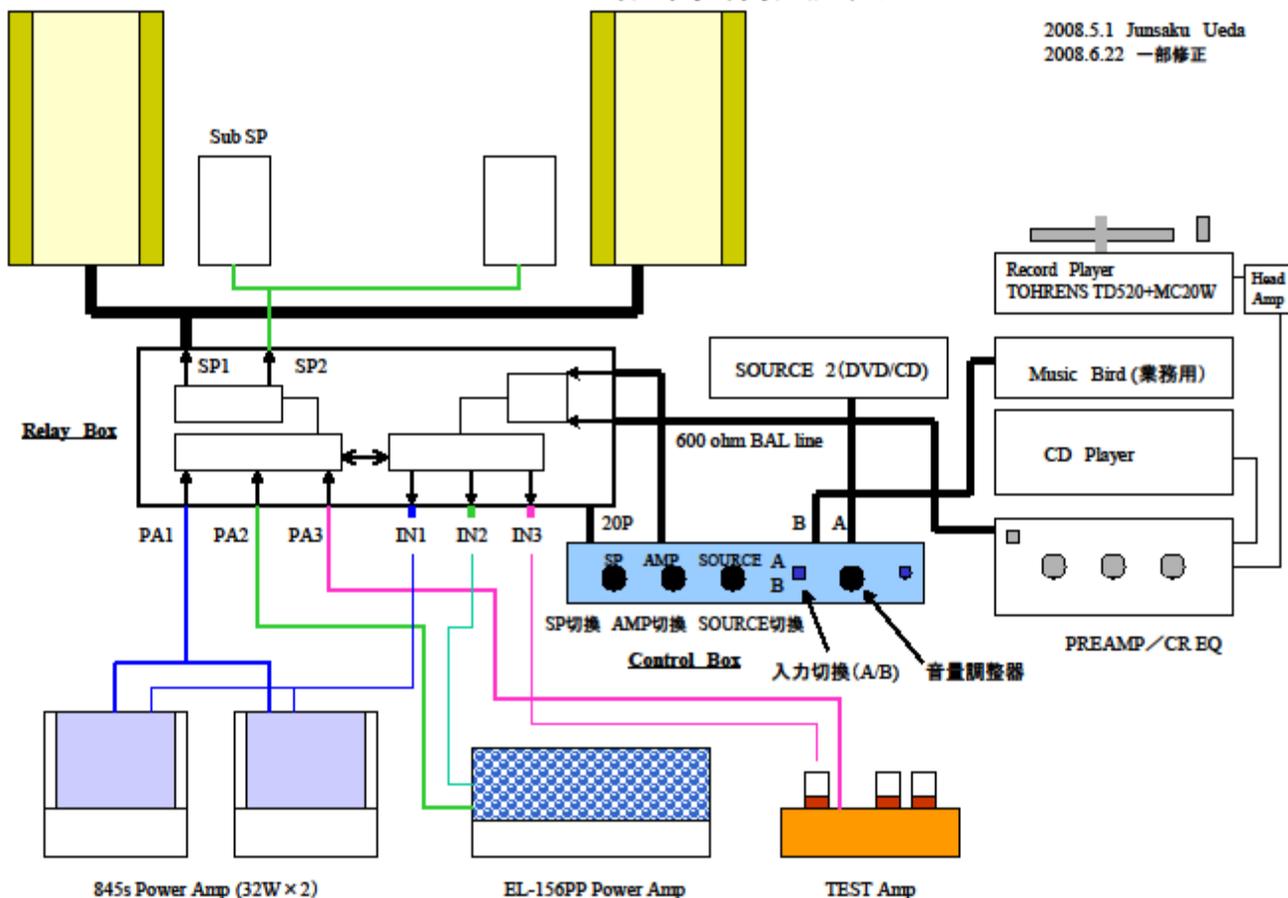
喫煙は屋外入口脇の喫煙コーナーにてお願いします

- 貸切パーティー
 - 小規模音楽会 - お食事会
 - 絵画、写真などの展示
- 等承ります

音楽カフェ “ Blossom ” オーディオシステム系統図

MAIN SP
タンノイ・オートグラフ・ミレニアム

2008.5.1 Junsaku Ueda
2008.6.22 一部修正



店内は禁煙です

喫煙は屋外入口脇の喫煙コーナーにてお願いします