

# 『 THE LIVING 』



- MENU -

右から左へスライドすると、次のページへ移ります

# ～平日限定日替わりランチプレートセット～

11:30～14:00 ※ランチセットのシェアはお断りさせていただきます。

## ■ランチセット (選べるドリンク付) . . . 1300円

※セットドリンクは5ページからお選びください。

## ■季節のパフェ . . . +1100円

- パニーニプレート (プチサラダ・ピクルス付き)  
(ツナメルト *or* ハムチーズ) . . . 1300円
- +ドリンク付き . . . 1700円

※セットドリンクは5ページからお選びください。



# ～エッグベネディクトセットメニュー～

お好きなエッグベネディクト＋ドリンク・・・1700円

※セットドリンクは5ページからお選びください。

＋プラス1100円で季節のパフェ

※エッグベネディクトセットをご注文の方に限りこちらの価格でご注文頂けます。

※パンチェッタエッグベネディクトのセットは2,000円でのご提供となります。



## ～エッグベネディクト～

※エッグベネディクトのシェアはお断りさせていただきます。

- マダムのエッグベネディクト . . . 1300円  
サラダ仕立てのトマトとアボカドが挟まったヘルシーな一皿です。
- ニューヨークベネディクト . . . 1300円  
厚切りハムが挟んであるアメリカンテイストな一皿です。
- サーモンベネディクト . . . 1300円  
オーストラリアで流行っているスモークサーモンを挟んだ一皿です。
- パストラミビーフ . . . 1300円  
スパイシーでスモーキーな薄切りビーフを挟んだ風味豊かな一皿です。
- ニューヨーク&サーモン . . . 1300円
- パストラミビーフ&サーモン . . . 1300円
- パンチェッタのエッグベネディクト . . . 1500円



マダムのエッグベネディクト



パストラミビーフ



# セットドリンク

## 【アルコール】

- ・ワイン(赤・白)
- ・スパークリングワイン

## 【アイス】

- ・カフェラテ
- ・アイスコーヒー
- ・紅茶
- ・アールグレイ
- ・オレンジジュース
- ・マンゴージュース
- ・グアバジュース
- ・ラッシー

## 【ホット】

- ・カフェラテ
- ・ブレンドコーヒー
- ・紅茶
- ・アールグレイ
- ・ホットチャイ
- ・カプチーノ
- ・エスプレッソ
- ・各ホットハーブティー  
(ミント/カモミール/ルイボス  
/ハイビスカス&ローズヒップ)

## ～ザ・リビングカレーライス～

☆ザ・リビングカレーライスセット ...1300円  
(前菜付き)

+プラス1100円で季節のパフェ

※セットをご注文の方に限りこちらの価格でご注文頂けます。

☆ザ・リビングカレーライスセット ...1700円  
(前菜+ドリンク付き)

※セットドリンクは5Pからお選びください。

+プラス1100円で季節のパフェ

※セットをご注文の方に限りこちらの価格でご注文頂けます。

☆ミニサイズ (単品) のご用意も可能です! ...800円



◆モルディブのリゾートでスリランカ人が作ってくれたチキンカレーをイメージして、日本の上質な新米にも合うようにアレンジしてみました。

華やかなスパイスの香りにマイルドな辛さそして後からじわーっと熱くなるようなエッジのとれた上品な刺激と味の染みたゴロゴロチキンを是非お楽しみ下さい!!



## ～アルコール～

- ・ グラススパークリング・ハウスワイン（赤・白）・・・500円
- ・ エビスビール・・・600円
- ・ ハウススパークリングワイン（ボトル）・・・3000円
- ・ ハウスシャンパーニュ（ボトル）・・・4800円
- ・ 赤ワイン・白ワイン（ボトル）・・・3000円

### ◆おまかせおつまみプレート

・・・1800円



# ～当店のエスプレッソについて～

本場イタリアでエスプレッソと言えばナポリの*KIMBO*！！  
当店では、エスプレッソの本場ナポリの*KIMBO*の豆を  
使用しています。

ナポリコーヒーの長い歴史と伝統を受け継ぐ  
*KIMBO*のエスプレッソを、どうぞお楽しみ下さい。



# ～エスプレッソ～



下記の商品はすべての豆を使用した本格ナポリコーヒーになります。

- ・エスプレッソ . . . 350円
- ・エスプレッソ ダブル . . . 450円
- ・エスプレッソ マツキヤート . . . 400円  
(エスプレッソと少量のフォードミルクが混ざり合ったビターなミニカップチーノ)
- ・エスプレッソ コン パンナ . . . 450円  
(エスプレッソにたっぷりのホイップクリームをトッピングしたドルチェスタイルのエスプレッソ)
- ・カプチーノ (ホット・アイス) . . . 500円
- ・カッフェ ラッテ (ホット・アイス) . . . 500円
- ・カッフェ モカ (ホット・アイス) . . . 550円
- ・ピアチューレ (チョココラート・カラメッコ) . . . 600円

(エスプレッソベースのデザートドリンク)



(チョココラート)

チョコレートが沢山!



(カラメッコ)

チョコレート、キャラメル、ナッツが一度に楽しめる!



# ～紅茶・ハーブティー～

- ・紅茶 . . . 450円
- ・アールグレー . . . 450円
- ・キャラメルミルクティー . . . 550円
- ・ロイヤルミルクティー (ホットのみ) . . . 600円



## ■ブランドティー (ポットで提供)

- ・フォション (アップルティー・スペシャルアールグレイ) . . . 600円
- ・フォートナム&メイソン (アールグレイクラシック・ロイヤルブレンド) . . . 700円
- ・TWG (1837 GREEN TEA・ALEXANDRIA TEA) . . . 750円
- ・花茶 (工芸茶) . . . 750円
- ・マリアージュフレール (マルコポーロ・アールグレイインペリアル・ウエディングインペリアル・エロス) . . . 800円



- ## ■ハーブティー (ポットで提供) ホット・アイス . . . 各600円
- (ミント・カモミール・ハイビスカス&ローズヒップ・ルイボス)



# ～ブランドティーのご説明～

- フォション アップルティー.....*EAUCHON*を代表するフレバリーティー。厳選したセイロンティーにアップルの自然な香りをプラスしました。ストレートで飲むのがおすすめです。
- フォション スペシャルアールグレイ.....さわやかな柑橘系のベルガモットの香りが*EAUCHON*紅茶でも人気のフレバリーティー。香りの高さを活かしてアイスティーにするのもおすすめです。
- フォートナム&メイソン アールグレイクラシック.....1830年代にイギリス首相だったアール・グレイの名の付いた非常に人気の高い紅茶。以来、イギリスの典型的なアフタヌーンティーとされています。このお茶はいわゆる「紅茶(ブラックティー)」と言うよりはどちらかと言えばフレーバー系です。シンプルな紅茶に、香り高く刺激のあるベルガモットオイルでフレーバーをつけています。
- フォートナム&メイソン ロイヤルブレンド.....フォートナムのこの有名なブレンドは、モルティー(麦芽のような)アッサムに加えたセイロンのロー・グロウン(低産地)のフラワリーペコーが気分を高揚させる非常に伝統的な紅茶です。1902年の夏に国王エドワード七世のために初めてブレンドされた*Royal Blend*は、以来その滑らかな、ほとんど蜂蜜のような味が親しまれています。
- *TWG 1837 GREEN TEA*.....緑茶をベースとしたブレンドティーです。
- *TWG ALEXANDRIA TEA*.....緑茶をベースとしたブレンドティーです。
- マリアージュフレール マルコポーロ.....花々やベリー、ヴァニラとフルーツの華やかな味わいが一体となって溢れ出る。フルーツティーにマルコポーロフレーバー。この一服から、新しい冒険の旅が始まる。
- マリアージュフレール アールグレイインペリアル.....春摘みダーズリンにベルガモットの香りをつけた贅沢なブレンドです。
- マリアージュフレール ウェディングインペリアル.....ゴールデンチップを豊富に含むアッサムのフルリーフに、キャラメルとチョコレートの香りをアレンジした甘く味わい深い紅茶です。世界から注目される、フルーツのみで抽出される味わい。その独特な深い味わいは皆様にリラックスしたひとときを贈ります。
- マリアージュフレール エロス.....ハイビスカスとモーブの花が甘く爽やかに香る紅茶です。世界から注目される、フルーツのみで抽出される味わい。その独特な深い味わいは皆様にリラックスしたひとときを贈ります。



## ～珈琲～

- ブレンドコーヒーク . . . 350円
- カフェオレ . . . 550円
- 自家製アイスコーヒーク . . . 500円



## ～オリジナルドリンク～

- ・ 自家製ジンジャーレモネード . . . 700円
- ・ 自家製ジンジャーエール . . . 700円
- ・ オレンジジュース . . . 500円
- ・ マンゴージュース . . . 500円
- ・ グアバジュース . . . 500円



ジンジャーレモネード

# ～デザート・ワッフル～

- ・ アッフオガート . . . 600円
- ・ 限定季節のフルーツパフェ . . . 1500円  
(フルーツはスタッフまでお尋ね下さい。)
- ・ THE LIVING スペシャルワッフル . . . 1200円
- ・ ベリーベリーワッフル . . . 1050円
- ・ チョコバナナワッフル . . . 950円
- ・ キャラメルバナナワッフル . . . 950円
- ・ ワッフルお祝いプレート (前日迄の要予約) . . . 1400円





ここから先は、シーズン毎のパフェの紹介となります。



# 「座ったままでイチゴ狩り」

まさに当店の看板メニューとも言える、  
巨大イチゴパフェ！  
スムージーも含めるとなんと一台にイチゴを100個  
使用しております。

毎年、各地の産地から取り寄せる素晴らしい  
ブランドイチゴをたっぷり使う原価無視のパフェ！  
全国ネットのTVにも何度もご紹介いただきました！

1月～5月頃



## 「スーパーマンゴーパフェ」

タイの著名マンゴー職人「マノップ氏」から  
取り寄せている最高峰のマンゴーを  
ふんだんに使用したパフェです。

このマンゴーは一度食べると忘れられません！！  
1月～6月の間で数回輸入され金曜日から火曜くらい  
まで  
フェアとして開催される幻のパフェ。



## 「ライチパフェ」

6月のほんの短い時期のみ。

台湾の素晴らしいライチがふんだんに乗ったパフェです。

今まで中国産の冷凍ライチしか召し上がった事がない方は驚かれるような美味しさです。

ただ、台湾で沢山実った年にしか日本に輸出されませんのでかなり貴重なパフェでございます。



## 「ポンチメロン」

メロンを丸ごと使用した豪華なフルーツポンチ！  
とにかくこれでもかという程のメロンが入っていて、  
さらにメロンスムージーも清涼感抜群！！  
シャンパンを別途頼んで、  
ポンチの中に混入させちゃう人も続出！  
6月～7月頃



# 「メロンフィーバー」

メロンパフェシリーズのフラッグシップ！  
赤肉青肉の糖度保証されている最高のメロンを  
ふんだんに使ってます！

圧巻は台座のメロンボール～♪

勿論スムージーも絶対外せない濃厚さ！

6月～7月頃



## 「ポンチスイカ」

大玉スイカを丸ごと使った最高に贅沢なスイカのフルーツポンチです。

ただ・・・あまりにも量が多過ぎて、途中で体調崩す方が続出！！なのでこちらは、店主が認めた「本気の方」以外オーダーが出来ません。ごめんなさい。

そのかわり小玉スイカを使用した

「ミニミニポンチスイカ」もご用意いたしておりますので、素人の方はまずはそちらでお願いいたします。

6月～8月頃



## 「アヴァンギャルドパフェ」

非常に珍しいレッドドラゴンフルーツと  
ライチを使ったベトナムリゾートをイメージした  
エキゾチックなパフェ。

鮮やかな色彩とは裏腹に非常にさっぱりした、  
大人な味。

6月のメロンから7月の桃に移行する間に  
10日間位現れる、相当な「レアパフェ」



# パルフェエレガンス 「ピーチ」

パルフェエレガンスシリーズとは

「お一人様分の小さなパフェでもとことん美味しい  
パフェが食べたい！」

というリクエストにお応えした、  
贅沢を極めたパルフェシリーズでございます。  
特にパルフェエレガンスのピーチとル・レクチエは、  
当店の全てのパルフェを召し上がった方々からも  
絶賛をいただいております。

7月～8月頃



# 桃から生まれた 「桃野郎！」

桃好きなお客様にとってはもはや「感涙もの！」の  
究極の桃パフェ！

スムージーも含めると桃をなんと7~6個も使用して  
いるという過激さ！

さらになんと桃の中には・・・w

7月~8月頃



## 「ノースタワー」

8月中旬の10日間くらいしか出てこない、  
北海道メロンを使った極上メロンパフェです。  
味やデザインも通常のメロンパフェとは全然異なる  
内容にしています。  
清涼感のある夏の風物詩、  
是非お召し上がりください。



# パルフェエレガンス 「シャインマスカット」

パルフェエレガンスシリーズのマスカットです。  
ふんだんかつモダンに飾られたシャインマスカット  
は、まるで「ジェンガ」のようにいつ崩れても  
おかしくない状態に！

非常に召し上がるのが困難で、  
これがまた楽しいとご好評いただいております！  
9月～10月頃



## 「ザ・シャイン」

当店のパフェの中で最も豪華な一品！

ご贈答用に使われる

ハイレベルなシャインマスカット、

さらになんとさらに貴重な「長野パープル」まで  
使用したパフェです。

ぶどうの爽やかさとジューシーさがお口の中に広が  
ります！

9月～10月頃



# パルフェエレガンス 「オータム」

秋の美味しいフルーツをエレガントに仕上げました！  
梨や柿、シャインマスカットを薄くカットし、  
可憐なフラワースタックのようなデザインにしています。  
10月～11月頃



# 「オータムタワー」

秋のフルーツである、梨+洋ナシ+柿をふんだんに  
使用したパフェです。

10月～11月頃



# パルフェエレガンス 「ル・レクチエ」

パルフェエレガンスシリーズ最高傑作です！！  
西洋梨の究極の品種「ル・レクチエ」、  
しかも最高品質の新潟産のものを使用してます！  
絶対的な自信があります！！  
12月～12月末まで



# 「ル・レクチエタワー」

正直、美味しいのですが・・・

メッチャ食べ辛いんです！ごめんなさいww

新潟の最高級かつ特大のル・レクチエを丸ごと  
乗せてしまい、しかもパフェの中にもふんだんに  
果肉を入れてしまいました。

12月～12月末頃



## 「スーパートロピカルパフェ」

12月後半から1月のイチゴが始まるまでの間、  
マジで何のフルーツもないのです。

なのでヤケクソになって作ってる

「スーパートロピカルパフェ」です！ww

12月なのにトロピカルw やはり変な店ですw

12月後半～1月頃



このページが最後です



THE LIVING」オーナー