

『 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

苺のパフェ

1 エレガンスストロベリー3,000円

2 莓ティアラ2,800円

3 座ったままでいちご狩り7,800円

4 めでたいパフェ5,800円

※前々日までのご予約

5 バナナティアラ2,600円

6 莓様（スムージー4個付き）15,800円

※前々日までのご予約

THE LIVING

Parfait

strawberry



～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 + ドリンクセット

1500円

ドリンク 1杯をセットに出来ますので

6ページからドリンクをお選びください。

1つ追加

+500円

・ニューヨークベネディクト

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

オーストラリアで流行っているスマートサーモンを挟んだ一皿です。

・パストラミビーフ

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。

・トマトとアボカドのベネディクト

トマトとアボカドが挟まったヘルシーな一皿です。



※値段はすべて税込価格です

～ザ・リビングカレーライス～

◆モルディブのリゾートで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！！

(チーズ入り)



☆お得なドリンクセット

単品

1900円

ハーフドリンクセット

1500円

1100円

ドリンクセットは
6ページからドリンクをお選びください。

※値段はすべて税込価格です

～ジンジャーチキンライス～

シンガポールで大人気の「ジンジャーチキン」。
こちらのお料理をアレンジしたご飯ものです。
低カロリー・高タンパク、さらにしょうがをたっぷりお召し
上がりいただきますので胃腸にも良い効果が有ります。
この不思議なお味を是非お楽しみ下さいませ。
お子様にも喜ばれるお味です。



☆お得なドリンクセット	1900円
単品	1500円
ハーフドリンクセット	1100円

ドリンクセットは
6ページからドリンクをお選びください。

※値段はすべて税込価格です

セットドリンク

- ・ カフェラテ
- ・ カプチーノ
- ・ コーヒー
- ・ カフェオレ
- ・ 紅茶
- ・ アールグレイ
- ・ ホットチャイ (+100円)
- ・ 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
- ・ ブランドティー各種 (グラス提供・+300円)

- ・ 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 (+100円)
- ・ いちごミルク (+100円)
- ・ レモンスカッシュ (+250円)

【アルコール】

- ・ ワイン(赤・白)
- ・ スパークリングワイン

平日限定

2杯目は300円にてご提供いたします。
(追加料金の発生しないソフトドリンク限定)

※種類は10.13ページをご覧ください



～珈琲～

- ・ブレンドコーヒー ・・・ 500円
- ・カフェオレ ・・・ 700円
- ・自家製アイスコーヒー ・・・ 600円
- ◆ 「焼菓子の贅沢」店内試食プレート ・・・ 250円



※値段はすべて税込価格です。

～エスプレッソ～



- ・ エスプレッソ ・・・ 500円
- ・ エスプレッソ ダブル ・・・ 600円
- ・ カプチーノ ・・・ 700円
- ・ カッフェ ラッテ (ホット・アイス) ・・・ 700円
- ・ ピアチューレ チョッコラート ・・・ 850円
(エスプレッソベースのデザートドリンク)



(チョッコラート)
チョコレートが沢山！

※値段はすべて税込価格です

～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。



～紅茶・ハーブティー～

・紅茶	・・・ 500円
・アールグレー	・・・ 600円
・ホットチャイ	・・・ 800円
・ロイヤルミルクティー	・・・ 800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）	・・・ 800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）	・・・ 800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）	・・・ 1000円

■ハーブティー（ポットで提供）・・・各800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）



※値段はすべて税込価格です

～スペシャルドリンク～

- ・自家製いちごミルク ・・・ 800円
- ・瀬戸田レモンのレモンスカッシュ ・・・ 950円
- ・自家製ジンジャーレモネード ・・・ 850円
- ・自家製ジンジャーエール ・・・ 850円
- ・100%ジュース
(オレンジ、マンゴー、グアバ) ・・・ 700円
- ・プレーンラッシー ・・・ 700円



レモンスカッシュ



いちごミルク



ジンジャーレモネード

※値段はすべて税込価格です



～アルコール～

- ・グラススパークリング ・・・ 700円
- ・ハウスワイングラス（赤・白） ・・・ 700円
- ・エビスビール（缶） ・・・ 600円
- ・ハウススパークリングワイン（ボトル） ・・・ 4000円
- ・赤ワイン・白ワイン（ボトル） ・・・ 3500円
- ・ロゼシャンパニュ（ボトル） ・・・ 8800円

※値段はすべて税込価格です

～ブランドティーのご説明～

- ・フォション アップルティー……*FAUCHON*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*FAUCHON*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。
- ・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、新しい冒険の旅がはじまる。
- ・マリアージュフレール アールグレイインペリアル……春摘みダージ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。

～アフタヌーンティー～

90分フリードリンク付きの季節のアフタヌーンティー
(ご予約限定)

土日祝日 4,800円
(平日は1,000円の割引)



※値段はすべて税込価格です

～その他～

【気まぐれアイスパフェ】 1800円



【アニバーサリープレート】 1000円

THE LIVING特製のパイとフルーツを使用した
アニバーサリープレートです。

※前日までのご予約が必要です。



※値段はすべて税込価格です

～THE LIVINGパフェコース～

THE LIVINGパフェコース 1名様 9,000円

(2名様よりご予約承ります)

- 前菜・スープ・エッグベネディクトなど7～8品の季節の食材をふんだんに使用したお料理
- ワインペアリングまたはフリーソフトドリンク
- 最後に大きな季節のパフェ (4名様で1台)

※お祝い事にアニバーサリープレートを無料プレゼント (要事前予約)

THE LIVINGパフェコースのお料理例





ここから先は、シーズン毎のパフェの紹介となります。



「プリンパフェ」

大人気の「夢のプリンアラモード」をそのまま小さくしてお一人様用パフェにしました。

硬めなのに柔らかい。

甘いのにはろ苦い。

濃厚なのにくどくない。

当店自信作のプリンを旬のフルーツと一緒に
お楽しみくださいませ。

※デザインは季節ごとに変わります。

通年商品・お一人様用

2200円



「夢プリンアラモード」

最高級の卵をなんと 1 パックも使用し、上質なきび砂糖で丹念に仕上げた夢のよ
うな大きさの巨大プリンにふんだんにフルーツを飾った『夢プリンアラモード』
です！

巨大ですが、フレンチレストランのデザートに出てくるような上品なお味で、味変のほろ苦いカラメルソースが絶品でございます。

3営業日前までにご予約くださいませ。
4名様までシェアしてお楽しみいただけ
ます。



5800円

「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

4名様までシェア可能

1台7800円



「いちご様」

当店の最高峰のパフェでございます。
紅白で美しく、最高峰の甘い苺で美味しく、一生心に残るパフェに仕上げました。

コースのオプションの場合+@2000円
単品でのご注文の場合15800円（スムージー4つ付き）



「エレガンスストロベリー」

お一人様用のパルフェエレガンスシリーズ！
台座にまでイチゴたっぷりお乗せした贅沢なパ
フェになりました。
甘酸っぱい旬の味を存分にご堪能ください。

12月～5月頃

お一人様用パフェ
1台3000円



「プリン姫シリーズ」

いちごやマンゴー、メロンなど、その時期のフルーツとプリンのコラボパフェ！

お一人様用パフェですので、フルーツもプリンも一人占めでお楽しみいただける贅沢なパフェです！

ご提供中のフルーツやお値段はスタッフへお問い合わせください。

お一人様用パフェ
1台2,500～2,900円



「タイマンゴーパフェ」

タイを代表する人気品種のナンドクマイをふんだんに使用したパフェです。

酸味が少なくコクのある濃厚な甘みと纖維質がほとんどなく絹のように滑らかな口当たりが贅沢に味わえます！

3月～6月



パルフェエレガンス 「タイマンゴーパフェ」

パルフェエレガンスシリーズのマンゴーです。
薔薇のように美しく、美味しく、大満足いただける
お一人様用パフェです。

3月～6月



「枇杷パフェ」

房総半島のビワ生産者の中で特に評価の高いものを厳選して仕入れます！
かなり大人なお味です。

5月頃



「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。

6月



「さくらんぼパフェ」

とても貴重なさくらんぼ「紅秀峰（べにしゅうほう）」

短期間限定パフェ。

果肉は硬めですが、果汁はたっぷり。

酸味が少なく甘味が感じられるパフェです。

6月下旬または7月上旬



「大人トロピカル」

色々なフルーツを楽しめる夏らしい爽やかなパフェです。
ビビットカラーの可愛い見た目に仕上げました。

6~8月



「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



「大人メロン」

生クリームを一切使わない爽やかなお味のシリーズです！

ビワパフェでご定評いただきました爽やかなパフェのメロン版となります。

6月~7月頃



「アヴァンギャルドパフェ」

ベトナムから届いた希少な「ピンクドラゴンフルーツ」のパフェです！

こんな激しい色なのに、味は爽やかでスッキリとした甘さで、サクサク召し上がれます。

大きいパフェですが2名様～多くても3名様でシェア、お召し上がりいただけます！

7月頃



桃から生まれた 「桃野郎！」

桃好きなお客様にとってもはや「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6～7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



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



「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、「本気の方」だけご注文ください！

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。

8月中旬頃

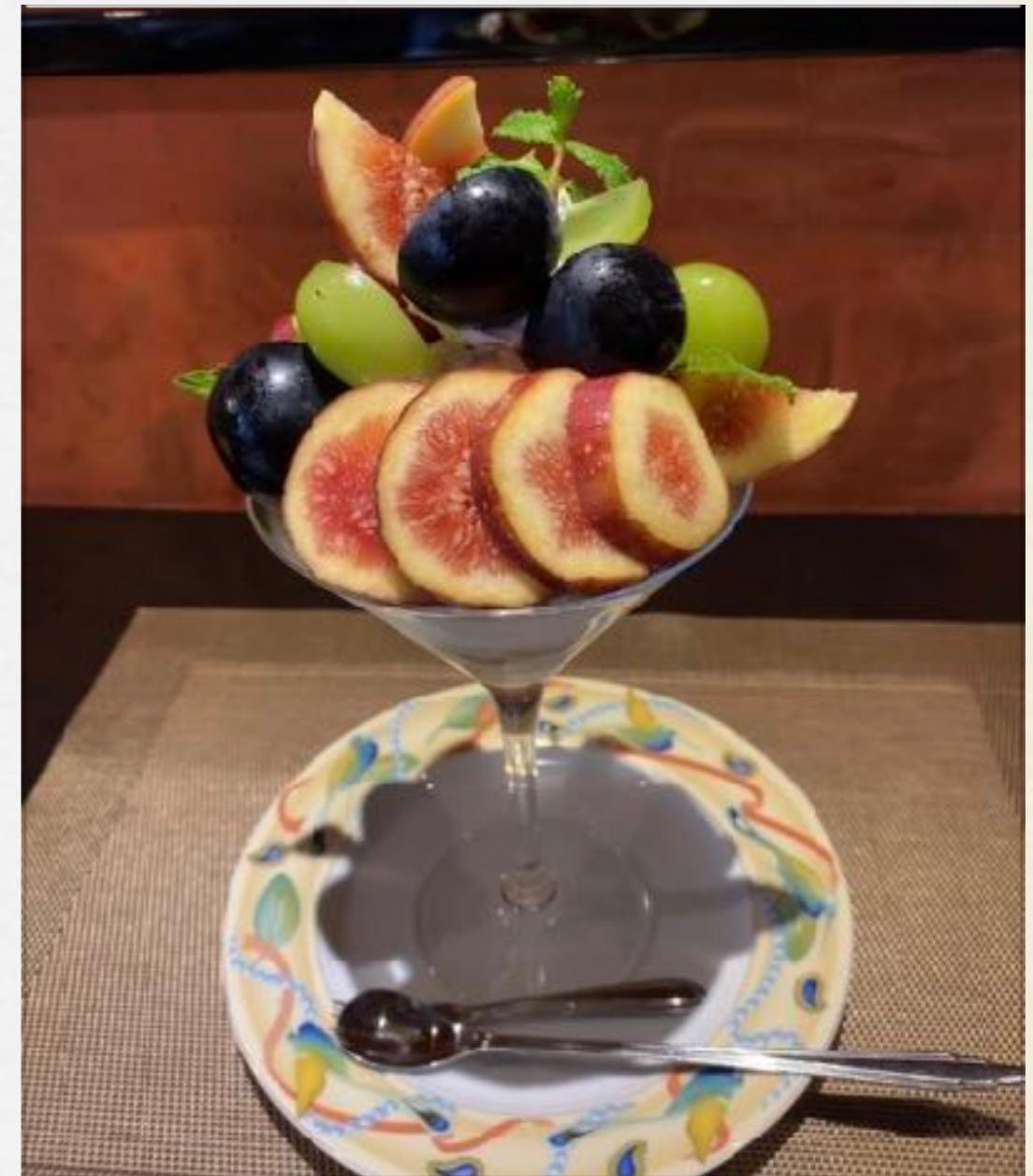


「無花果パフェ」

不老長寿の果実イチジク！

食物纖維たっぷりでビタミンE、ビタミンB6、葉酸、パントテン酸、モリブデン、カリウム、カルシウムなどなど... たくさんの栄養素が含まれたイチジクのパフェを是非一度ご堪能ください！

9月中旬~10月上旬



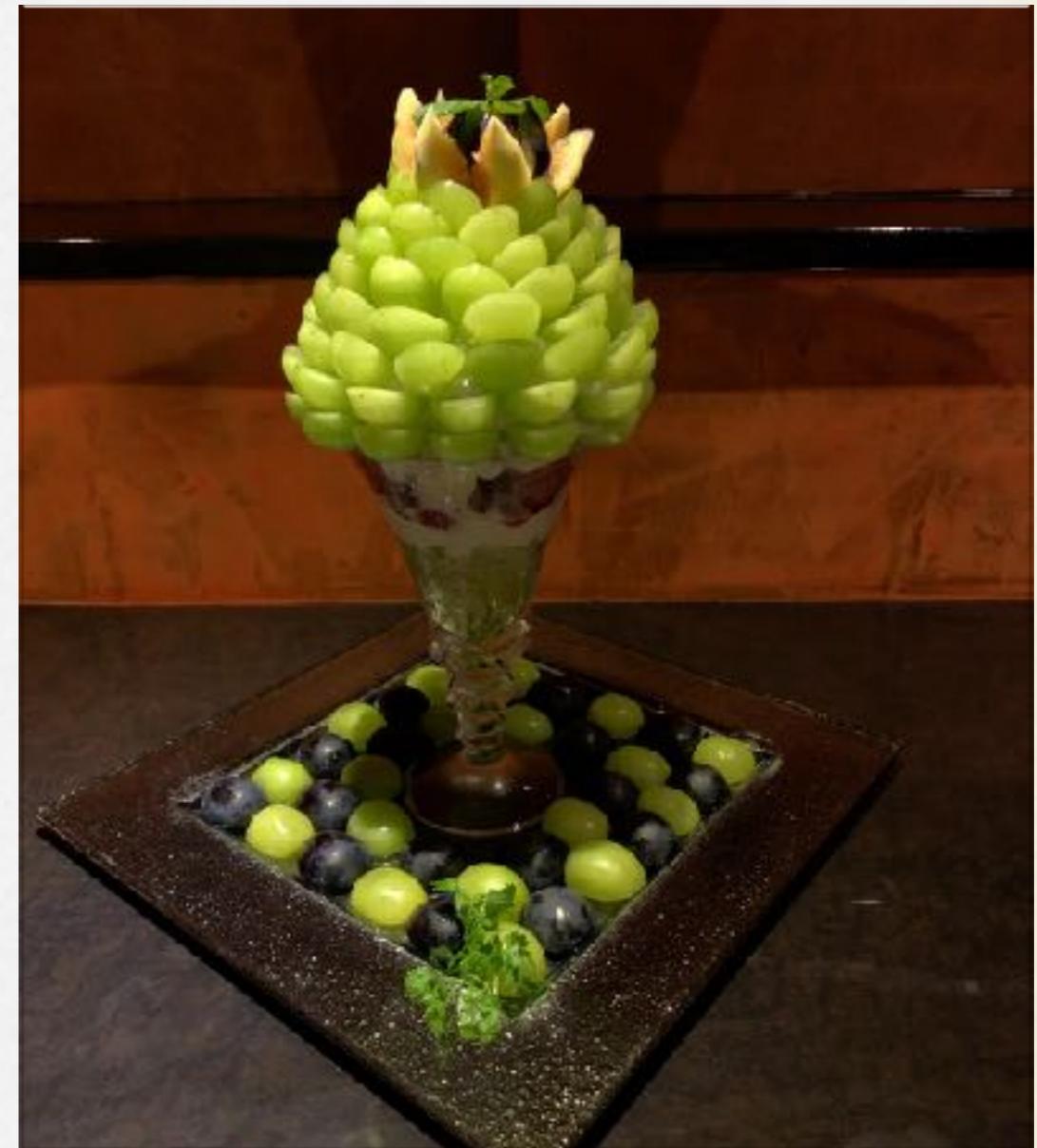
「ザ・シャイン」

当店のパフェの中で最も豪華な一品！

ご贈答用で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 「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



「かぼちゃプリンアラモード」

シナモンを効かせたカラメルに
かぼちゃのクリームや
自家製シルクスイートのアイスを添えて
秋のフルーツと一緒に楽しんでください。

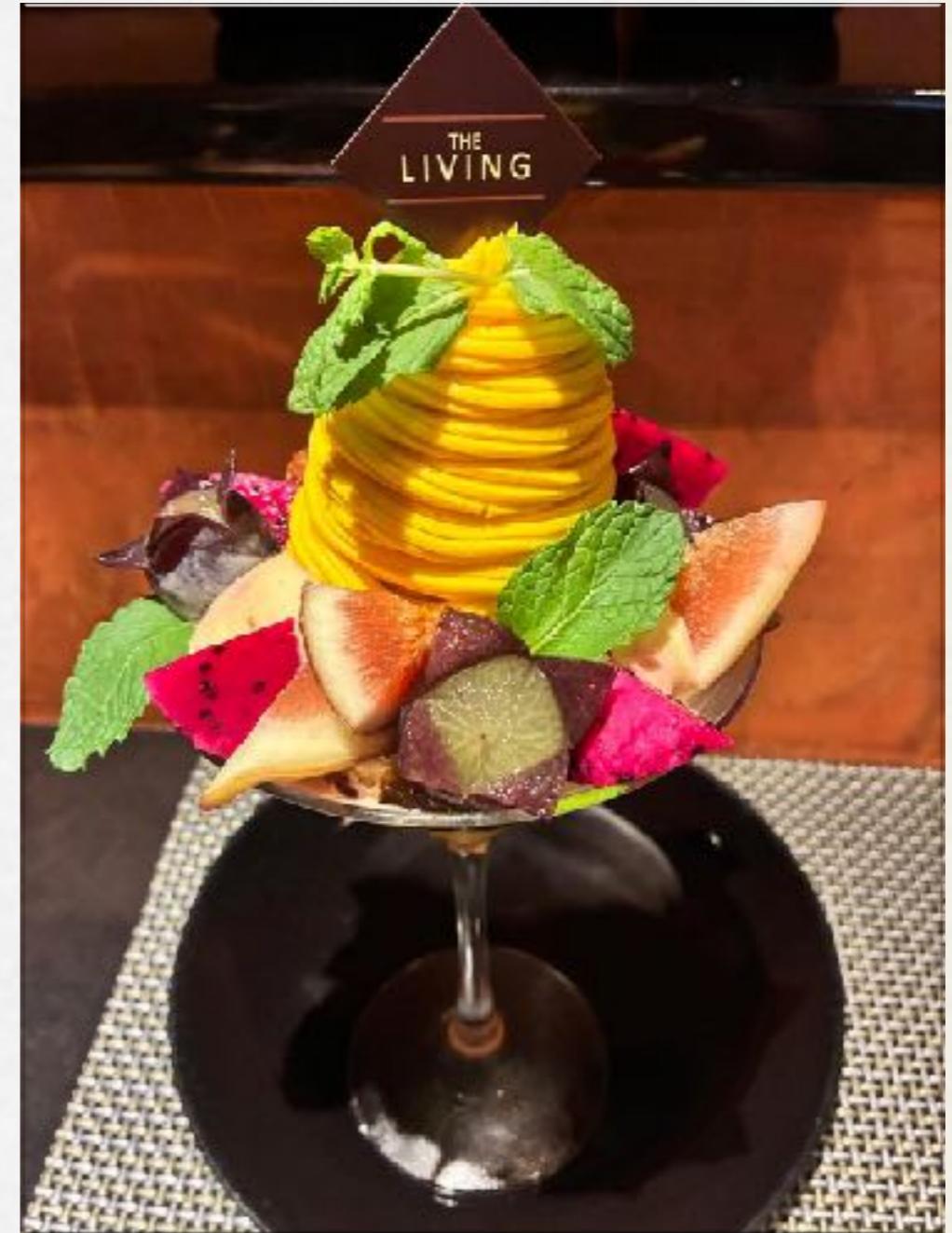
9~12月



「シルクスイートパフェ」

さつまいものシルクスイートを使った自家
製アイスと渋皮栗のアイス、
かぼちゃクリームで芋栗南瓜が楽しめる秋
のパフェです。

9～12月



「アールグレイパフェ」

アールグレイのクリームブリュレに
自家製アールグレイアイスが香り高い
パフェです。

時期によってフルーツが少し変わります。

9～2月



「くりちゃんなしちゃん」

和栗や和梨・洋梨をふんだんに使った、秋の味覚たっぷりのパフェです！

4名様までシェア可能です。

10月～12月



「わぐりんちゃん」

お一人様用の和栗をふんだんに使ったパフェです。

食べ進めるとダイナミックに味が変化して楽しいです！

和梨か洋梨かマスカットからお選びください。

10月～12月



パルフェエレガンス 「オータムブーケ」

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、可憐なフラワーブーケのようなデザインにしてます。

10月～11月頃



「和りんご」

極上のリンゴをふんだんに使用した秋限定商品。
上品な甘さのタルトタタン、温かいアップルパイと
冷たいシナモンアイスの組み合わせもご一緒に楽し
しみいただける贅沢なパフェに仕上りました。

11月～12月頃



「ル・レクチエクリスマ斯塔ワー」

この時期だけ入荷される新潟県燕三条の最高峰西洋梨「ル・レクチエ」をふんだんに使用して、早積みのいちごでクリスマスをイメージしてデコレーションいたしました。

12月



パルフェエレガанс 「ル・レクチエ」

パルフェエレガанс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





このページが最後です



THE LIVING」オーナー