

『 THE LIVING 』



- 菜单 -

平日11:00-14:00、周六、周日、节假日

时，请每人至少点1杯饮品+1份餐点

从右向左滑动以转到下一页

～班尼迪克蛋组合菜单～

自选班尼迪克蛋+饮品组合

1850 日元

请从第 4 页选择组合饮品

单品 1500日元



※所有价格均含税

～班尼迪克蛋～

※请不要多人共享一份。

- 蔬菜班尼迪克蛋

一道健康的菜肴，配有沙拉式番茄和鳄梨。

- 纽约火腿班尼迪克蛋

厚切火腿的美式菜肴。

- 三文鱼班尼迪克蛋

一盘在澳大利亚流行的烟熏三文鱼。

- 熏牛肉班尼迪克蛋

一道美味的菜肴，配有辛辣和烟熏的薄片牛肉

- 纽约火腿和三文鱼

- 熏牛肉和三文鱼



蔬菜班尼迪克蛋



熏牛肉



组合饮料

【酒精】

- 葡萄酒(红·白)
- 起泡酒
- 香槟 (+500日元)

【热饮】

- 拿铁咖啡
 - 混合咖啡
 - 红茶
 - 格雷伯爵茶
 - 热印度奶茶 (+100日元)
- 卡布奇诺
 - 意式浓缩咖啡
 - 各种热香草茶
(薄荷/洋甘菊/路易波士/木槿花和玫瑰果)
 - 各种品牌茶 (玻璃杯提供/+300日元)

【冰饮】

- 拿铁咖啡
- 冰咖啡
- 冰茶
- 格雷伯爵茶
- 橙汁
- 芒果汁
- 番石榴果汁
- 拉西

※种类请参阅第 13 和 14 页。

～咖喱饭～

◆重现斯里兰卡人在马尔代夫度假胜地制作的鸡肉咖喱，并尝试将其与日本的优质新米相搭配。
请享受微辣的香辛料的芬香和美味的大块鸡肉的优雅风味和给您慢慢带来的刺激！！



☆饮料组合

1900日元

请从第 4 页选择组合饮品

单点 1500日元

单点半份 950日元

※所有价格均含税

姜汁鸡饭

改良自现在在新加坡非常流行的姜汁鸡饭。
在我们的菜单中，是最低热量、高蛋白质的、另外，
加入了大量的生姜，所以对胃肠道也有良好的作用。
简简单单，却有着美妙的味道。
这是孩子们也会喜欢的味道。



☆饮料组合

1900日元

请从第 4 页选择组合饮品

单点 1500日元

单点半份 950日元

※所有价格均含税

「布丁芭菲」

人气的1人份芭菲

软硬结合,有甜有苦

浓厚却吃不腻

请享用我们引以为傲的时令水果布丁。

*设计随季节变化。

请在3个工作日之前进行预订。

全年产品, 仅限单人享用

2200日元



「YUME PUDDING A LA MODE」

采用一包最优质的鸡蛋制成，和优质蔗糖精心制作的巨大布丁，并饰有大量水果！

虽然巨大，但味道却像法国餐厅的甜点一样优雅，苦甜的焦糖酱很精致。

请在3个工作日之前进行预订。

您最多可以与4人分享。

5800日元



～酒类～

- 玻璃杯招牌起泡酒（红/白） . . . 600日元
- 惠比寿啤酒 . . . 650日元
- 招牌起泡酒（瓶） . . . 3500日元
- 招牌香槟（瓶） . . . 5000日元
- 红酒/白酒（瓶） . . . 3000日元
- 苏玳（玻璃杯） 1000日元

★玫瑰香槟（瓶） 8,800日元

→特价6800日元



※所有价格均含税

～关于我们的浓缩咖啡～

说到意大利的浓缩咖啡，很多人就会想到那不勒斯的 *KIMBO*
！！

在我们的店里，我们使用来自浓缩咖啡之乡那不勒斯的 *KIMBO*
咖啡豆。

传承那不勒斯咖啡悠久的历史 and 传统
请享用 *KIMBO* 的浓缩咖啡。



～浓缩咖啡～



以下产品是使用所有咖啡豆的正宗那不勒斯咖啡。

- 浓缩咖啡 400日元
- 浓缩咖啡双人份.....500日元
- 浓缩咖啡玛奇朵 450日元

(混合了浓缩咖啡与少量福特牛奶的带有苦味的迷你卡布奇诺)

- 卡布奇诺 600日元
- 拿铁咖啡 (热/冰) 600日元
- 阿芙佳朵 700日元
- *Piature* (巧克力焦糖) . . . 700日元
(浓缩咖啡甜点饮料)



(巧克力)



(焦糖)

※所有价格均含税

～红茶·香草茶～

- 红茶 · · · 400日元
- 伯格雷伯爵茶 · · · 500日元
- 焦糖奶茶 · · · 600日元
- 皇家奶茶（仅热饮） · · · 700日元
- 名牌茶（壶装）
 - *Fauchon*（苹果茶特制格雷伯爵茶） 700日元
 - *Fortnum & Mason*（经典伯爵茶/皇家混合茶）...700 日元
 - *TWG*（1837绿茶·亚历山大茶） · · · 900日元
 - 花茶 · · · 850日元
 - *Mariage Frères*（马可波罗伯爵茶帝国·婚礼帝国爱神） · · · 900日元
- 花草茶（壶装） 热饮或冰饮...各700日元
（薄荷、洋甘菊、木槿花和玫瑰果、路易波士茶）



※所有价格均含税

~品牌茶的介绍~

• Fauchon 苹果茶...Fauchon 的主打风味茶。精心挑选的锡兰茶，带有苹果的天然香气做过。建议直接饮用。

• Fauchon Special Earl Grey...在FAUCHON红茶中很受欢迎的带有清新柑橘佛手柑香味的风味茶。

也可利用其浓郁的香气来制作冰茶。

• Fortnum & Mason Earl Grey Classic.....以1830年代英国首相格雷伯爵的名字而广受欢迎的红茶。

从此，它成为了典型的英式下午茶。这种茶比起所谓的“红茶”，不如说它更像是一种风味类型的茶。

一种简单的红茶，以芳香刺激的佛手柑油调味。

• Fortnum & Mason Royal Blend...这款来自 Fortnum 的著名混合酒是一种麦芽（类似麦芽）的阿萨姆酒

一种非常传统的红茶，带有令人振奋的锡兰低矮花白毫。1902年夏天，爱德华七世国王

皇家调配 (Royal Blend) 首次调配为，自此以来因其顺滑、近乎蜂蜜般的味道而广受喜爱。

• TWG 1837 GREEN TEA.....以绿茶为基础的混合茶。

• TWG ALEXANDRIA TEA.....以绿茶为基础的混合茶。

• Marriage Frères Marco Polo...鲜花、浆果、香草和水果的华丽味道齐涌。马可波罗风味的水果茶。新的冒险之旅由此开始。

• Marriage Frères Earl Grey Imperial.....春天采摘的大吉岭与佛手柑调味的奢华混合物。

• Marriage Frères Wedding Imperial.....饱满的阿萨姆叶富含金色薯片、焦糖和

甜美可口的红茶，带有一丝巧克力的味道。仅从水果中提取的风味，受到全世界的关注。其独特的深邃

味道会让每个人感受轻松的时刻。

• Marriage Frères Eros：红茶，带有木槿花和紫红色花朵的甜美清新香气。只用水果，吸引全世界目光

提取出来的味道。其独特的浓郁味道将给您带来轻松的时光。



～咖啡～

- 混合咖啡 . . . 400日元
- 牛奶咖啡 . . . 600日元
- 自制冰咖啡 . . . 500日元



※所有价格均含税

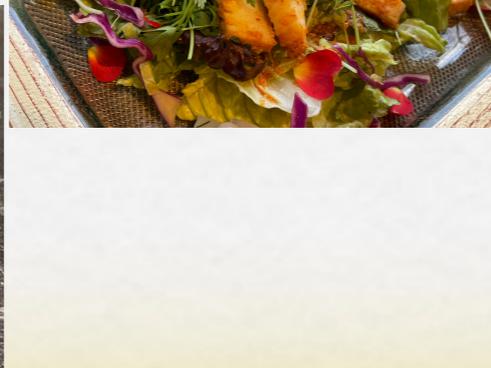
～自制饮料～

- 自制生姜柠檬水 · · · 750日元
- 自制姜汁汽水 · · · 750日元
- 橙汁 · · · 500日元
- 芒果汁 · · · 600日元
- 番石榴汁 600日元



※所有价格均含税

THE LIVING套餐介绍



致想要考虑订套餐的客人

THE LIVING套餐每人 9,000 日元起

含香槟套餐+每人3,500日元

*yume pudding a la mode*套餐 1人8,000日元

- 开胃菜、汤、班尼迪克蛋等7-8种时令食材
- 搭配葡萄酒或免费软饮
- 最后是季节性大芭菲

※我们可以为庆祝活动准备纪念装盘。（需提前预约）

※金额可能会因人数而异。

菜单到此为止。

从这里开始是芭菲目录。

请完成订单后查看。



从现在开始，我们将介绍每个季节的芭菲。



「坐着采摘草莓」

我们最受欢迎的大草莓芭菲！
算上冰沙的话共用了100个草莓。
只用最好的草莓制作的芭菲。
这款芭菲曾登上电视和杂志。

一月至五月



「草莓大人」

这是我们最贵的芭菲。
美丽的白色和红色，搭配最甜的草莓。

可在套餐中选择

无单品贩卖



「优雅草莓」

这是一个人份的草莓芭菲。

底座也由草莓构成。

请享受各种口味和口感。

一月至五月



「超级芒果芭菲」

使用大量泰国最好的芒果制成的芭菲。

生产者是来自泰国的*Manop*。

吃过一次这个芒果，你就永远不会忘记
它！！

三月至六月



冻糕的优雅
「超级芒果芭菲」

一人一份芒果芭菲。
美丽如玫瑰，香甜可口。

三月至六月



「荔枝芭菲」

这是六月短期的芭菲。
采用大量台湾最好的荔枝制成的芭菲。
真是出乎意料的好吃。
这是只有进口到日本才能制作的贵重的
芭菲。

六月左右



「蜜瓜宾治」

水果宾治配上一整个瓜！

含有大量的蜜瓜。

新鲜的甜瓜冰沙也很受欢迎。

也可以在宾治酒中加入香槟。

六月到七月左右



「大人的蜜瓜」

哈密瓜芭菲1人份！

没有使用鲜奶油。

享受甜瓜的清爽味道。

六月到七月左右



「枇杷芭菲」

使用在房总半岛大受好评的琵琶。
有一种非常成熟的味道。

5月左右



「甜瓜热」

哈密瓜芭菲系列的主打！
大量红绿肉含糖量高的极品蜜瓜！

底座上的瓜球也很精致。
浓郁的蜜瓜冰沙也是最好的。

六月到七月左右



「西瓜宾治」

用整个大西瓜制成的西瓜水果宾治。

但是.....量很多！

请有信心的人订购。

六月至八月



「前卫芭菲」

来自越南的罕见“粉红龙满”

短期限定的芭菲！

味道清爽爽口，甜甜可口。

最多可供 3 人共享。

六月到七月左右



「櫻桃」

非常珍贵的櫻桃“红秋峰”

限时芭菲。

肉质紧实，但汁水充足。

这是一种酸度和甜度较低的芭菲。

六月底或七月初



「无花果芭菲」

无花果，青春永驻、长寿之果！

富含膳食纤维。

维生素E、维生素B6、叶酸、泛酸、钼、

钾、钙等...

富含营养的无花果芭菲。

9月中旬至10月初



「桃」

豪华的一人份桃子芭菲。

其中“*Peach of Parfait Elegance*”和“*Parfait Elegance Lectier*”最受欢迎。

七月至八月



从桃子中诞生

「桃野郎！」

最适合喜欢桃子的顾客的芭菲！

使用 7 至 6 个桃子，包括冰沙。

桃子中也有作工。

七月至八月



「北塔」

8月限时10天左右！

这是用北海道的哈密瓜制作的最上等的
哈密瓜芭菲。

味道和设计也与普通的哈密瓜芭菲不同
内容。

请享受夏季传统特色。

八月中旬



「SHINE MUSCAT」

一人份麝香葡萄芭菲。

装饰精美的 *Shine Muscat* 吹弹可破！

吃起来也开心！

九月至十月



「THE · SHINE」

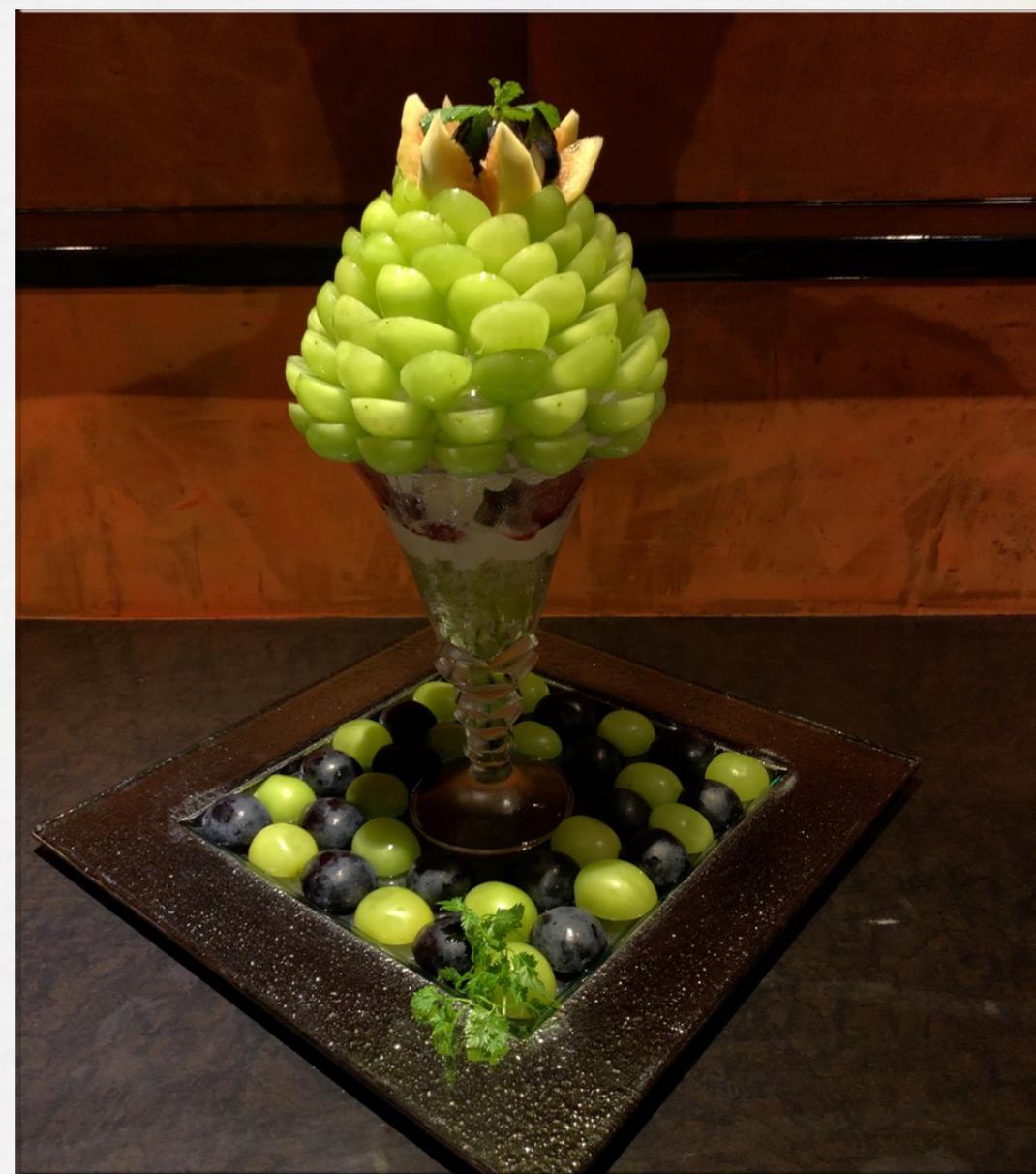
我们的芭菲中最奢华的芭菲！

使用了用于礼物的*Shine Muscat*和更有价值的

“长野紫”的芭菲。

葡萄的新鲜度和多汁度都是顶级的！

九月至十月



「秋天的花束」

由美味的秋季水果制成的美丽芭菲！
梨、柿子和闪耀麝香的设计就像花束一
样。

十月至十一月左右



「秋塔」

使用大量秋季水果、和梨、洋梨、柿子制作的芭菲。

十月至十一月左右



「板栗和梨」

使用大量日本栗子、日本梨、梨子的芭菲。

充满秋天的味道！

最多可 4 人共享。

十月至十二月



「日本板栗」

一人份的日本栗子冻糕。
含有大量的日本栗子。。
吃的过程中味道会发生变化！

十月至十二月



「苹果」

苹果秋季限定芭菲。

优雅甜甜的塔丁，温暖的苹果派和
请一起享用冷肉桂冰淇淋的组合。

11月至12月左右



「*Lectier*」

芭菲优雅系列力作！！

我们使用新泻最高品质的“*Le Lectier*”！

12月至12月底



「LE LECTIER圣诞塔」

使用大量新泻县最优质的梨“*Le Lectier*”的芭菲。

以早熟的草莓装饰了圣诞节的形象。

十二月





此页为最后一页



THE LIVING