

『 THE LIVING 』



- MENU -

平日11:00～14:00、土日祝日はお一人様につき
ワンドリンク+ワンフードのご注文を
お願いしております。

右から左へスライドすると、次のページへ移ります

～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 1850円



ドリンク 1 杯をセットに出来ますので
4ページからドリンクをお選びください。

エッグベネディクト単品 1500円

※値段はすべて税込価格です

～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

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。



マダムのエッグベネディクト

- 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モーク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。



パストラミビーフ

- ニューヨーク&サーモン

- パストラミビーフ&サーモン



ニューヨーク&サーモン

セットドリンク

【ホット】

- ・カフェオレ
- ・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 (+100円)
- ・カプチーノ
- ・エスプレッソ
- ・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)

※種類は14・15ページをご覧ください

【アイス】

- ・カフェオレ
- ・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 (+100円)

(季節により選べる種類が異なります。スタッフにお尋ねください。)

【アルコール】

- ・ワイン(赤・白)
- ・スパークリングワイン

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

～ザ・リビングカレーライス～

◆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！！

※ご飯にチーズを使用しています。
苦手な方はスタッフへお申し付け下さい。



☆お得なドリンクセット

1900円

ドリンク1杯をセットに出来ますので
4ページからドリンクをお選びください。

単品	1500円
ハーフ単品	950円

※値段はすべて税込価格です

ジンジャーチキンライス

今、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。
当店のメニューの中では圧倒的に低カロリー・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。
シンプルなんだけど、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

ドリンク1杯をセットに出来ますので
4ページからドリンクをお選びください。

単品	1500円
ハーフ単品	950円

※値段はすべて税込価格です

期間限定メニュー

自家製いちごミルク 850円



オーガニック瀬戸田レモンの
レモンスカッシュ 850円



※値段はすべて税込価格です

「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。

甘いのにほろ苦い。

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。

3営業日までにご予約くださいませ。

通年商品・お一人様専用

2200円



いちごシリーズ



「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。

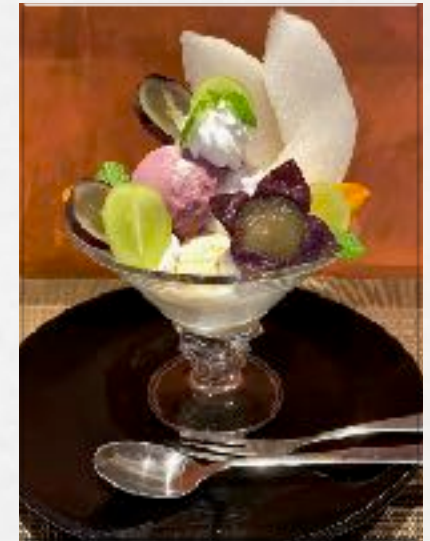
5800円



～その他～

【気まぐれアイスパフェ】 2200円

※こちらは季節限定のスペシャルパフェではございません。



【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



～アルコール～

- ・ グラススパークリング・ハウスワイン（赤・白）・・・700円
- ・ エビスビール・・・750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
- ・ ソーテルヌ（グラス）・・・1200円
- ・ ロゼシャンパーニュ・・・8800円

◆おまかせおつまみプレート・・・2000円

◆「焼菓子の贅沢」店内試食プレート・・・250円

（こちらの商品は1フードに含まれません）



※値段はすべて税込価格です

～エスプレッソ～



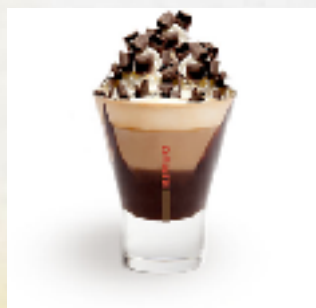
下記の商品はすべての豆を使用した本格ナポリコーヒーになります。

- ・ エスプレッソ . . . 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)

- ◆ 「焼菓子の贅沢」 店内試食プレート . . . 250円
(こちらの商品は1フードに含まれません)



(チョコッコラート)
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
- ・アールグレイ . . . 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
- ・花茶（工芸茶） . . . 950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）



◆「焼菓子の贅沢」店内試食プレート . . . 250円

（こちらの商品は1フードに含まれません）



※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。



～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
(こちらの商品は1フードに含まれません)



※値段はすべて税込価格です

～オリジナルドリンク～

- ・ 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
- ・ オレンジジュース ・ ・ ・ 700円
- ・ マンゴージュース ・ ・ ・ 700円
- ・ グアバジュース ・ ・ ・ 700円
- ・ ラッシー ・ ・ ・ 700円



ジンジャーレモネード

※値段はすべて税込価格です

～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



土日祝日 4,800円
平日 3,800円
(平日は1,000円の割引)



ご提供中の種類はスタッフに
お尋ねください。
種類により金額が変わることも
ございます。
2日前までのご予約制です。

※値段はすべて税込価格です

～THE LIVING 自家製焼菓子～

各500円で店内にて販売しています。

「ローズマリー」

若返りのハーブとも言われ薬草としての歴史も古いローズマリーには、集中力を高める効果、血液の循環をよくする働きや、利尿効果、鎮静効果、強壮効果などが期待できるとされています。

そんな優れたハーブをフレッシュなままふんだんに焼菓子に閉じ込め、バター風味で柔らかくリッチに仕上げました。

「デュカスパイス&チーズ」

中東で誕生した「デュカ」ミックススパイスで香ばしさと楽しい食感、食べる所で味が変わる豊かな風味と味わいになっております。更に2種類のチーズとクルミを入れる事で奥深い味わいに引き上げました。塩味をプラスしてあるので様々な飲み物とのペアリングも楽しめます。



「REDチリチョコレート」

ビターチョコレートを形が保てるぎりぎりまで贅沢に使ったザクザクしたベイクドチョコレートです。

甘くて苦い後に辛味が追いかけてきて癖になる辛さに「もう一つ」と手を進めてしまうでしょう。鎮静効果、強壮効果などが期待できるとされています。

※値段はすべて税込価格です

コースをご検討中の方へ

THE LIVINGコース 1名様 ¥9,000～

シャンパーニュ付きコース 一人当たり +¥3,500

夢プリンコース 1名様 ¥8,000

- 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

※お祝い事にアニバーサリープレートをご用意可能です。（要事前予約）

※人数によって金額が異なる場合がございます。

THE LIVINGコースのご紹介



メニューはここまでです。
ここから先はパフェカタログですので
ご注文を終えてからご覧ください。



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



4名様までシェア可能

1台¥7800

「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+@¥3000

単品でのご注文の場合¥15800（スムージー4つ付き）

「エレガンスストロベリー」

お一人様専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
ルフェになりました。

12月～5月頃

お一人様用パルフェ
1台¥3000



「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。



「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！！

3月～6月



パルフェエレガンス 「スーパーマンゴーパフェ」

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



「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、味は爽やかでスツキリとした甘さで、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



「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



「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



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



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。

8月中旬頃



「無花果パフェ」

不老長寿の果実イチジク！

食物繊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



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



「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わって楽しいです！

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



「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お楽
しみいただける贅沢なパフェに仕上がりました。

11月～12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・レクチェクリスマスタワー」

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・レクチェ」をふんだんに使用して、早積みのいちごでクリスマスイメージしてデコレーションいたしました。

12月





このページが最後です



THE LIVING」オーナー