

# 『 THE LIVING 』



从右向左滑动以转到下一页

# ～班尼迪克蛋组合菜单～

(エッグベネディクトセットメニュー)

自选班尼迪克蛋 + 饮品组合

1500 日元

套餐包含一杯饮品

追加一个

+500 日元

可选择组合饮品 详情请见第 5 页

- 蔬菜 班尼迪克蛋 (トマトアボカド)  
配有沙拉式番茄和牛油果的健康菜肴。
- 纽约火腿 班尼迪克蛋 (NY)  
厚切火腿的美式菜肴。
- 三文鱼 班尼迪克蛋 (サーモン)  
在澳大利亚流行的烟熏三文鱼。
- 熏牛肉 班尼迪克蛋 (パストラミ)  
配有辛辣的烟熏薄片牛肉的美味菜肴。



※所有价格均含税

# ～The Living 咖喱饭～

(カレーライス)

◆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！！

※米饭中含有芝士，不喜欢可以和staff说明不加



☆划算的饮品组合

1900日元

单品

1500日元

半量饮品组合

1100日元

套餐包含一杯饮品

可选择组合饮品 详情请见第5页

※所有价格均含税

# 姜汁鸡饭

(ジンジャーチキンライス)

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。是孩子们也会喜欢的味道。



☆划算的饮品组合

1900日元

单品

1500日元

半量饮品组合

1100日元

套餐包含一杯饮品

可选择组合饮品 详情请见第5页

※所有价格均含税

# 组合饮料

- 牛奶咖啡 (カフェオレ)
  - 拿铁咖啡 (カフェラテ)
  - 卡布奇诺 (カプチーノ)
  - 咖啡 (コーヒー)
  - 红茶 (紅茶)
  - 格雷伯爵茶 (アールグレイ)
  - 热印度奶茶 (+100日元) (ホットチャイ)
  - 各种香草茶 (ハーブティー)  
(薄荷/洋甘菊/路易波士/木槿花和玫瑰果)  
(ミント・カモミール・ルイボス・ハイビスカス&ローズヒップ)
  - 各种品牌茶 (玻璃杯提供/+300日元)
- 橙汁 (オレンジジュース)
  - 芒果汁 (マンゴージュース)
  - 番石榴汁 (グアバジュース)
  - Lassi 拉西 (乳制品) (+100日元) (ラッシー)

## 【酒类】

- 葡萄酒(红・白) (ワイン(赤・白))
- 起泡酒 (スパークリングワイン)

※种类请参阅第 9 和 12 页。



## ～咖啡～

- 混合咖啡 (ブレンドコーヒー) . . . 500円
- 牛奶咖啡 (カフェオレ) . . . 700円
- 自制冰咖啡 (自家製アイスコーヒー) . . . 600円



◆ 烧果子店内试吃拼盘 . . . 250円

(这里的商品不包含在1份餐点里)

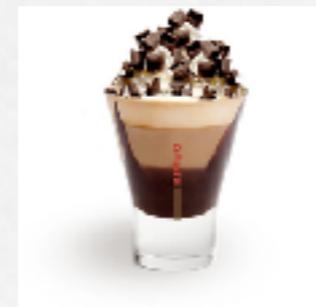
※所有价格均含税

# ～エスプレッソ～



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 (エスプレッソ) . . . 500日元
- 浓缩咖啡双倍 (エスプレッソ ダブル) . . . 600日元
- 卡布奇诺 (カプチーノ) . . . 700日元
- 拿铁咖啡 (热/冰) (カッフェ ラッテ (ホット・アイス)) . . . 700日元
- *Piature* (巧克力焦糖) (ピアチューレ チョッコラート) . . . 850日元  
(浓缩咖啡甜点饮料)



(*Piature*)

很多巧克力!

※所有价格均含税

# ～关于我们的浓缩咖啡～

说到意式浓缩咖啡，很多人就会想到那不勒斯的 *KIMBO* ！！

在我们的店里，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。



# ～紅茶・香草茶～

(紅茶・ハーブティー)

- ・紅茶 (紅茶) . . . 500日元
- ・伯格雷伯爵茶 (アールグレー) . . . 600日元
- ・印度热奶茶 (ホットチャイ) . . . 800日元
- ・皇家奶茶 (仅热饮) (ロイヤルミルクティー) . . . 800日元



## ■ 名牌茶 (壺装熱茶)

- ・ *Fauchon* (苹果茶・特制格雷伯爵茶) . . . 800日元  
フォション (アップルティー・スペシャルアールグレイ)
- ・ *Fortnum & Mason* (经典伯爵茶・皇家混合茶) . . . 800日元  
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)
- ・ *Mariage Frères* (马可波罗・伯爵茶帝国・婚礼帝国・爱神) . . . 1000日元  
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)



## ■ 花草茶 (壺装熱茶) . . . 各800日元

(薄荷、洋甘菊、木槿花和玫瑰果、路易波士茶)

(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

## ～自制饮料～

- 自制生姜柠檬水（自家製ジンジャーレモネード）・・・850日元
- 自制姜汁汽水（自家製ジンジャーエール）・・・850日元
- 橙汁（オレンジジュース）・・・700日元
- 芒果汁（マンゴージュース）・・・700日元
- 番石榴汁（グアバジュース）・・・700日元
- 拉西（ラッシー）・・・700日元



自制生姜柠檬水

※所有价格均含税



# ～酒類～

(アルコール)

- ・ 玻璃杯招牌起泡酒，葡萄酒（紅／白）  
グラススパークリング・ハウスワイン（赤・白）  
・・・ 700日元
- ・ 惠比寿啤酒  
エビスビール  
・・・ 600日元
- ・ 招牌起泡酒（瓶）  
ハウススパークリングワイン（ボトル）  
・・・ 4000日元
- ・ 红酒／白酒（瓶）  
赤ワイン・白ワイン（ボトル）  
・・・ 3500日元
- ・ 玫瑰香槟（瓶）  
ロゼシャンパーニュ  
・・・ 8800日元

※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。
- *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。

## 致想要考虑订套餐的客人

### **THE LIVING套餐 每人 ¥9,000~**

- 开胃菜、汤、班尼迪克蛋等7-8道菜品，均采用大量当季食材
- 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。

# THE LIVING套餐介绍





从现在开始，我们将介绍每个季节的芭菲。



# 「布丁芭菲」

(プリンパフェ)

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」

(夢プリンアラモード)

采用一盒最优质的鸡蛋和优质红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。

最多可以4人共享。

5800日元



# 「坐着采摘草莓」

(座ったままでイチゴ狩り)

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。

1月～5月左右

最多可以4人共享。

7800日元



# 「草莓大人」

(いちご様)

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，+2000日元

单品15800日元（带有四杯果汁思慕雪）



# 「优雅草莓」

(エレガンスストロベリー)

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。

1月～5月左右

3000日元



# 「超级芒果芭菲」

(スーパーマンゴーパフェ)

使用大量泰国最好的芒果制成的芭菲。

生産者是来自泰国的Manop。

吃过一次这个芒果，你就永远不会忘记它！！

3月～6月



# 「优雅芒果」

(パルフェエレガンス スーパーマンゴーパフェ)

一人份芒果芭菲。

美丽如玫瑰，香甜可口。

3月～6月



# 「枇杷芭菲」

(枇杷パフェ)

使用在房总半岛大受好评的枇杷。

有一种非常成熟的味道。

5月左右



# 「荔枝芭菲」

(ライチパフェ)

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。

6月左右



# 「櫻桃芭菲」

(さくらんぼパフェ)

非常珍贵的櫻桃“红秀峰”限时芭菲。

肉质紧实，但汁水充足。

这是一种酸度较低，能感受到甜味的芭菲。

6月下旬或7月上旬



# 「蜜瓜热」

(メロンフィーバー)

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。

6月～7月左右



# 「蜜瓜宾治」

(ポンチメロン)

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。

也可以另点香槟加在宾治中。

6月～7月左右



# 「大人的蜜瓜」

(大人メロン)

哈密瓜芭菲1人份！

没有使用鲜奶油。

享受甜瓜的清爽味道。

6月~7月左右



# 「前卫芭菲」

(アヴァンギャルドパフェ)

来自越南的罕见“红心火龙果” 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。

6月~7月左右



# 「从桃子中诞生的桃野郎！」

(桃から生まれた 桃野郎！)

最适合喜欢桃子的顾客的芭菲！

使用 6 至 7 个桃子，包括冰沙。

桃子中也有。

7月~8月左右



# 「桃子芭菲」

(パルフェエレガンス ピーチ)

豪华的一人份桃子芭菲。

其中“Peach of Parfait Elegance”

和“Parfait Elegance Lectier”最受欢迎。

7月～8月左右



# 「西瓜宾治」

(ポンチスイカ)

用整个大西瓜制成的西瓜水果宾治。

但是.....量很多！

请对肠胃有信心的人订购。

6月～8月左右



# 「北塔」

(ノースタワー)

仅在8月中旬出现约10天的北海道蜜瓜制成的  
顶级蜜瓜芭菲。  
味道和设计也与普通的哈密瓜芭菲不同。  
请享受夏季传统特色。

8月中旬



# 「无花果芭菲」

(無花果パフェ)

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~10月上旬



# 「THE・SHINE」

(ザ・シャイン)

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！

9月～10月左右



# 「优雅阳光玫瑰」

(パルフェエレガンス シャインマスカット)

一人份阳光玫瑰葡萄芭菲。

装饰精美的 Shine Muscat 吹弹可破！

吃起来也开心！

9月～10月左右



# 「板栗和梨」

(くりちゃんなしちゃん)

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。

10月～12月



# 「日本板栗」

(わぐりんちゃん)

一人份的日本栗子芭菲。

含有大量的日本栗子。。

吃的过程中味道会发生变化！

10月～12月



# 「秋天的花束」

(パルフェエレガンス オータムブーケ)

由美味的秋季水果制成的美丽芭菲！

梨、柿子和阳光玫瑰的设计就像花束一样。

10月～11月左右



# 「日本苹果」

(和りんご)

苹果秋季限定芭菲。

优雅甜甜的塔丁，温暖的苹果派  
请和凉凉的肉桂冰淇淋一起享用。

11月～12月左右



# 「LE LECTIER 圣诞塔」

(ル・レクチエクリスマスタワー)

使用大量新潟县最优质的梨“Le Lectier”的芭菲。  
以早熟的草莓装饰了圣诞节的形象。

12月



# 「优雅梨子」

(パルフェエレガンス ル・レクチエ)

芭菲优雅系列力作！！

我们使用新潟最高品质的“Le Lectier”！

12月





此页为最后一页



*THE LIVING*オーナー