

## Main Dish (Limited Quantity)

## 数量限定メニュー

Chicken thigh confit with bread  
岡山県産森林どりを使った鶏もも肉のコンフィ  
(パン付き)  
¥2,000



## Main Dishes



Tomato sauce pasta with roasted vegetables / vegetarian option available  
焼き野菜のトマトソースパスタベジタリアン対応可  
¥1,600

\*Vegetables may vary depending on the season.  
野菜は季節によって異なる場合がございます。



Setouchi lemon cream pasta with chicken  
瀬戸内レモンクリームパスタ  
¥1,600



Bagel with smoked salmon and cream cheese  
ベーグルサンド スモークサーモンとクリームチーズ  
¥1,600

Please help yourself to water.  
Tax and service charges are included in the price.  
If you have any allergies, please let us know.  
Bringing food and beverages are not permitted.  
For your safety, please kindly refrain from drinking and driving.

お水はセルフサービスです。ご自由にご利用ください。  
記載されている料金は全て税金、サービス料込みの料金です。  
アレルギーをお持ちのお客様はスタッフまでお声がけください。  
カフェエリアにつき、持ち込みはご遠慮ください。  
お車でお越しのお客様はアルコール類はご遠慮ください。



Allergen List  
成分表

## Salad

Benesse House original organic olive oil with salt and pepper

ベネッセハウスオリジナルオーガニックオリーブオイルと塩・胡椒でシンプルに仕上げました。



Salad with smoked salmon  
スモークサーモンサラダ  
¥ 800



Salad with prosciutto  
生ハムサラダ  
¥ 800

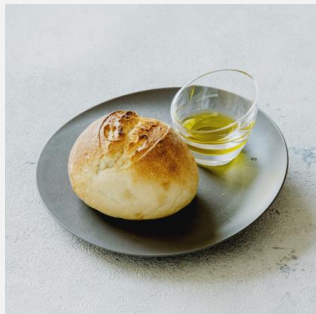


Salad with black olive  
ブラックオリーブサラダ  
¥ 750

## Side Menu



Pumpkin soup  
南瓜のスープ  
¥ 650



Bread with olive oil  
パン オリーブオイルを添えて  
¥ 600



Rice flour bread for gluten-free  
米粉パン グルテンフリー対応  
¥ 600



Mixed nuts  
ミックスナッツ  
¥ 550

Please help yourself to water.  
Tax and service charges are included in the price.  
If you have any allergies, please let us know.  
Bringing food and beverages are not permitted.  
For your safety, please kindly refrain from drinking and driving.

お水はセルフサービスです。ご自由にご利用ください。  
記載されている料金は全て税金、サービス料込みの料金です。  
アレルギーをお持ちのお客様はスタッフまでお声がけください。  
カフェエリアにつき、持ち込みはご遠慮ください。  
お車で越しのお客様はアルコール類はご遠慮ください。



Allergen List  
成分表

## Desserts (Limited Quantity)

### 数量限定デザート

Pumpkin parfait  
南瓜のパフェ  
¥1,100

Snack on top is made by NAOSHIMA SAILORS CLUB in Naoshima.  
トッピングのお菓子はNAOSHIMA SAILORS CLUBで手作りされています。



NAOSHIMA SAILORS CLUB



Today's cake and vanilla ice cream with fresh fruits  
本日のケーキとバニラアイスクリーム フルーツを添えて  
¥1,100

Original dessert inspired by Tatsuo Miyajima's Art House Project 'Kadoya' 'Sea of Time '98' in Honmura area.  
本村地区・家プロジェクトで展示のある宮島達男氏の作品をイメージしたオリジナルデザート。  
Please ask our staff for a variety of cakes.  
ケーキの種類はスタッフまでお尋ねください。



Please help yourself to water.  
Tax and service charges are included in the price.  
If you have any allergies, please let us know.  
Bringing food and beverages are not permitted.  
For your safety, please kindly refrain from drinking and driving.

お水はセルフサービスです。ご自由にご利用ください。  
記載されている料金は全て税金、サービス料込みの料金です。  
アレルギーをお持ちのお客様はスタッフまでお声がけください。  
カフェエリアにつき、持ち込みはご遠慮ください。  
お車でお越しのお客様はアルコール類はご遠慮ください。



Allergen List  
成分表

## Desserts



Cheesecake with homemade marinated lemon  
チーズケーキ 自家製シロップ漬けレモンを添えて  
¥800

This product contains honey. Please be careful not to give it to infants under 1 year old.  
蜂蜜を使用しておりますので1歳未満の乳児には与えない様ご注意ください。



Chocolate cake with rum  
ラム酒薫るガトーショコラ  
¥800

For your safety, please kindly refrain from eating and driving.  
ラム酒を使用しておりますのでお車でお越しのお客様はご注意ください。



Matcha cake  
抹茶ケーキ  
¥800

Please help yourself to water.  
Tax and service charges are included in the price.  
If you have any allergies, please let us know.  
Bringing food and beverages are not permitted.  
For your safety, please kindly refrain from drinking and driving.

お水はセルフサービスです。ご自由にご利用ください。  
記載されている料金は全て税金、サービス料込みの料金です。  
アレルギーをお持ちのお客様はスタッフまでお声がけください。  
カフェエリアにつき、持ち込みはご遠慮ください。  
お車でお越しのお客様はアルコール類はご遠慮ください。



Allergen List  
成分表

## Homemade Drinks



Homemade ginger ale  
自家製ジンジャーエール  
¥800

Made with Japanese ginger and cane sugar.  
国産の生姜ときび砂糖を煮込んで作った自家製ジンジャーエール



Homemade lemonade (Hot/Iced/Soda)  
自家製レモネード  
¥800

Made with lemons from Setouchi and seasonal herbs marinated in honey.  
This product contains honey. Please be careful not to give it to infants under 1 year old.

瀬戸内レモンと季節のハーブを蜂蜜にたっぷり漬けて作る自家製レモネード  
蜂蜜を使用しておりますので1歳未満の乳児には与えない様ご注意ください。



Homemade SETO-PON (Hot/Iced/Soda)  
自家製シロップジュース せとぽん  
¥800

Made with fruits from Setouchi, marinated in apple cider vinegar, ginger and honey.  
This product contains honey. Please be careful not to give it to infants under 1 year old.

瀬戸内の果実をりんご酢・蜂蜜・生姜で漬けた自家製シロップジュース  
蜂蜜を使用しておりますので1歳未満の乳児には与えない様ご注意ください。

Please help yourself to water.  
Tax and service charges are included in the price.  
If you have any allergies, please let us know.  
Bringing food and beverages are not permitted.  
For your safety, please kindly refrain from drinking and driving.



Allergen List  
成分表

お水はセルフサービスです。ご自由にご利用ください。  
記載されている料金は全て税金、サービス料込みの料金です。  
アレルギーをお持ちのお客様はスタッフまでお声がけください。  
カフェエリアにつき、持ち込みはご遠慮ください。  
お車でお越しのお客様はアルコール類はご遠慮ください。

## Coffee



当店では小川珈琲バードフレンドリー®認証  
コーヒーを使用しています。  
We use Ogawa Coffee Bird Friendly® certified coffee.

Coffee (Hot/Iced)  
ブレンドコーヒー  
¥750

Espresso  
エスプレッソ  
¥650

Café Latte (Hot/Iced)  
カフェラテ  
¥800

Cappuccino (Hot/Iced)  
カプチーノ  
¥800

\* ショット追加 Additional shot option  
An extra shot of espresso  
エスプレッソ + 1ショット  
¥200

## Tea

Benesse House Original Blend  
Setouchi Lemon Tea (Hot/Iced)  
瀬戸内レモンティー  
¥800

Earl Grey Tea (Hot)  
アールグレイティー  
¥800

## Soft Drink

Mango Juice  
マンゴージュース  
¥700

Orange Juice  
オレンジジュース  
¥700

Coca-Cola  
コカ・コーラ  
¥700

Perrier  
ペリエ (330ml)  
¥850

## Alcohol

Asahi Beer (334ml)  
アサヒビール 小瓶  
¥980

Sparkling Wine  
スパークリングワイン  
Glass ¥1,400 Bottle ¥5,000

Red Wine  
ワイン 赤  
Glass ¥1,400 Bottle ¥5,000

White Wine  
ワイン 白  
Glass ¥1,400 Bottle ¥5,000

Please help yourself to water.  
Tax and service charges are included in the price.  
If you have any allergies, please let us know.  
Bringing food and beverages are not permitted.  
For your safety, please kindly refrain from drinking and driving.

お水はセルフサービスです。ご自由にご利用ください。  
記載されている料金は全て税金、サービス料込みの料金です。  
アレルギーをお持ちのお客様はスタッフまでお声がけください。  
カフェエリアにつき、持ち込みはご遠慮ください。  
お車でお越しのお客様はアルコール類はご遠慮ください。

