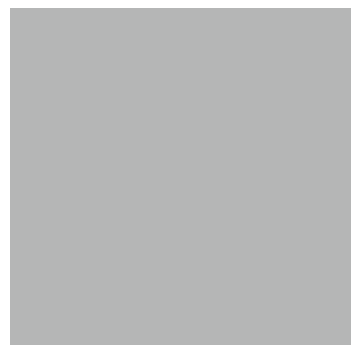


WASSO
CAFFEE
— GRANDMENU —



名古屋コーチンと旬の根菜、香味野菜を長時間コトコト煮込み、
素材本来の味わいを最大限に引き出したシェフのスペシャリテ。

名古屋コーチンと根菜のポトフ

(税込) 900円

冬のあたたか

温スープ フェア

期間限定販売

1月1日(金)～2月28日(日)



牛すね肉のビーフシチュー

赤ワイン仕立て

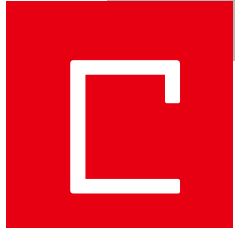
(税込) 1,300円

チキンとブロッコリーの

チーズホワイトシチュー (税込) 1,300円



原材料(アレルギー表示)については係員にお尋ねください。



offee



オリジナルブレンド (HOT / ICE)400円

コロンビア産のコーヒーをベースに深煎りでバランス良く仕上げた Was Cafe オリジナルブレンド。ご注文頂いてから1杯ずつ丁寧にドリップしてご提供いたします。

モカブレンド (HOT / ICE)400円

モカコーヒーをベースにブレンドした程よい酸味と果実のような華やかな香りが特徴の一杯。スイーツとの相性も抜群の軽やかな味わいです。

プレミアムブレンド (HOT / ICE)500円

グアテマラ産のコーヒーをベースにブレンドし、深煎りで仕上げたキリリとした苦みのコク深い逸品。芳醇な香りをお楽しみください。



カフェオレ (HOT / ICE)450円

オリジナルブレンドをミルクたっぷりのカフェオレに仕上げました。

ウインナーコーヒー500円

オリジナルブレンドに生クリームをトッピング。コーヒーの苦みが苦手な方にもお楽しみ頂けます。

表示価格には消費税が含まれております。

原材料（アレルギー表示）については係員にお尋ねください。



紅茶 (HOT / ICE) ※レモン・ミルク・ストレート……………400円

自由が丘の紅茶専門店「チャレルカペック」のディンブラ茶葉を使用。 +50円でロイヤルミルクティーに変更も可能です。

フレーバーティー (HOT / ICE) ……………450円

ハーブやフルーツをブレンドした華やかな味わいのフレーバーティー。シトラス、ベリー、ミントの3種からお選びいただけます。

季節のフレッシュジュース ……………500円

旬のフルーツや野菜をフレッシュジュースにいただきます。季節によって内容が異なりますのでスタッフまでお気軽におたずねください。

クラフトビール ……………800円

淡路島のブルワリーで丁寧につくられた島ビール。香ばしい麦の香りとコクのある味わいが特徴。

グラスワイン (赤・白・ロゼ) 600円

チリ産のフルーティーでジューシーな味わいが特徴の銘柄をご用意しました。



表示価格には消費税が含まれております。

原材料 (アレルギー表示) については係員にお尋ねください。



アメラトマトのペペロンチーノ
900円

甘さの強いフレッシュなアメラトマトを使ったシェフ特製ペペロンチーノ



ごろごろお肉のミートソース
950円

香味野菜と粗挽きのお肉をじっくりと炒めた食べ応え抜群のパスタ



ミックスサンドウィッチ
800円

自家製パンに地元農家の新鮮野菜とハム・たまごサラダをたっぷりはさみました



名古屋コーチンのオムライス
950円

名古屋コーチンのチキンライスをつわつわ卵で包みました

日替わりモーニング ……………400円

※平日 7時～11時、ドリンク注文のお客様限定

平日の7時～11時にドリンクをご注文のお客様に
ドリンク代+400円で自家製パンを使った日替わりモー
ニングセットをご提供。

【メニュー例】

自家製パンのフレンチトースト

厚切りトーストとゆで卵のモーニングプレート など



本日のランチプレート ……1,200円

※平日 11時～14時限定、ミニサラダ付

平日限定のみのミニサラダ付きランチセット。A～C
の3種よりお選び頂けます。

- A) 本日のパスタランチ
- B) 本日のライスプレートランチ
- C) カレーライスランチ



【ランチプレートをご注文のお客様】

ランチプレートとドリンクまたはスイーツメニューと一緒にご注文で
合計金額から100円お値引き致します。

表示価格には消費税が含まれております。

原材料（アレルギー表示）については係員にお尋ねください。

Sweets



【ケーキセット】

ドリンクとセットのご注文で 100 円引き



WasCafe パンケーキ

900 円

自家製ベリーシロップをたっぷり
のせたワズカフェ自慢のもち
もちパンケーキ。



ブリティッシュスコーン

600 円

本場イギリスのレシピを忠実に
再現したスコーン。クロテッド
クリームと。



天使のシフォンケーキ

800 円

口に入れた瞬間溶けてなくなる
ほどのふわしゅわ食感をお楽し
みください。



フルーツショートケーキ

500 円

旬の完熟フルーツと生クリーム
をふんだんに使い仕上げた
ショートケーキ。



季節のタルト

550 円

季節でいちばんおいしいフルー
ツやナッツをサクサクトルト生
地とともに。



アイスクリーム

400 円

濃厚なミルクをたっぷりつかつ
たコクのあるアイスクリーム。

表示価格には消費税が含まれております。

原材料（アレルギー表示）については係員にお尋ねください。

週末バル

土日祝
20時~23時
限定開催

T
apas

タパス盛り合わせ (3種)800円

シェフのおまかせタパス冷製2種と温製1種の3種盛り合わせ。

【メニュー例】スパイシーポテトサラダ、ハモンセラーノ、カポナータ

タパス盛り合わせ (5種)1,300円

シェフのおまかせタパス冷製2種、温製2種にミニピザ1種の5種盛り合わせ。

【メニュー例】ラペ、ハモンセラーノ、カポナータ、フリット、ミニピザ

パテ・ド・カンパーニュ700円

スパイスとお肉のうまみをぎゅっと凝縮した田舎風パテ。そのままでも、バケットに塗ってもお楽しみいただけます。ワインとの相性抜群、シェフの自信作です。

季節のアヒージョ900円

野菜やきのこ、魚介など季節の食材をアヒージョに仕上げました。自家製バケットに熱々ソースをのせてお召し上がりください。

シーザーサラダ500円

ロメインレタスとカリカリベーコンが Good!!

気まぐれピザ1,500円

ピザの具材はその日のお楽しみ♪スタッフにおたずねください。



表示価格には消費税が含まれております。

原材料（アレルギー表示）については係員にお尋ねください。