

PARFAIT



MARNI Parfait Peach & Tea

¥6,600

マルニパフェ 桃とお茶

A signature specialty of MARNI CAFE, featuring seasonal flowers and fruits, layered with a balance of bold and delicate aromas and flavors.

季節の花や果実にフォーカスし、香りと味わいを重ねた、マルニカフェのスペシャリテ。

Peach Tarte Tatin

Macaron

Butterfly Tuile

Peach Sorbet

Dong Ding Oolong Tea Gelato

Darjeeling Apricot Craquelin

Lemongrass Compote Jelly

Peach Compote

Gyokuro Mousse

Shell Ginger Tea Douhua

Marinated Peach with Shell Ginger Tea

Pêche Sanguine Peach Sauce

桃のタルトタタン

マカロン

蝶チュイル

桃ソルベ

凍頂烏龍ジェラート

ダージリンアプリコットクラックラン

レモングラスコンポートジュレ

桃のコンポート

玉露ムース

月桃茶の豆花

月桃茶と桃のマリネ

ペッシュサンギーマソース

PARFAIT



Mini Parfait

¥3,960

ミニパフェ

Our signature MARNI Parfait, presented in a lighter portion. Centered on seasonal fruits, it combines unexpected pairings and textures in a small glass to create a playful harmony.

スペシャリテのマルニパフェを軽やかなボリュームで。

旬のフルーツを軸に、意外性のある組み合わせや食感で、小さなグラスにプレイフルなハーモニーを表現。

Coconut Meringue

ココナッツメレンゲ

Chocolate Sorbet

チョコソルベ

Caramelized Hazelnuts

ヘーゼルナッツのキャラメリゼ

Chocolate Craquelin

チョコレートクラックラン

Passion Fruit Monte Cream

パッションモンテクリーム

Mango

マンゴー

Passion Fruit Sauce

パッションソース

Ginger Chocolate Mousse

ジャンジャンブルチョコムース

Pineapple Compote

パインコンポート

Passion Fruit Jelly

パッションジュレ

Smoothie Parfait

¥3,740

Hojicha Banana Mont Blanc / Chocolate Banana Tiramisu

スムージーパフェ

ほうじ茶バナナモンブラン / チョコバナナティラミス

Our popular gelato transformed into a smooth shake and finished with playful, generous toppings - a "drinkable parfait."

人気のジェラートを滑らかなシェイクに仕立て、遊び心たっぷりのトッピングで仕上げた「飲むパフェ」

AFTERNOON TEA



AFTERNOON TEA

¥9,900

アフタヌーンティー

Salsiccia & Butter Soy Sauce Risotto Croquette

Tomato & Pineapple Gazpacho

Summer Vegetable Ceviche Style

Peach & Black Tea Blancmange

Peach & White Bean Crystal Jelly

Salted Chocolate & Strawberry Almond Tofu

Peach & Lychee Raspberry Mousse

Peach Oolong Fruit Anmitsu

Assam Tea Scone with Apricot & Roasted Plum

Plum Confiture & Edam Cheese Sablé

Raspberry Chocolate Madeleine

Peach Melba Caprese Style

サルシッチャとバター醤油のリゾットクロケット

トマトとパイナップルのガスパチョ

夏野菜のセビーチェ

桃とブラックティーのブランマンジェ

桃と白餡の錦玉羹

塩チョコレートと苺杏仁

桃とライチのフランボワーズムース

ピーチ烏龍のフルーツあんみつ

アッサムティースコーン アプリコットとローストプラム

スモモコンフィチュールとエダムチーズのサブレ

フランボワーズチョコマドレーヌ

ピーチメルバ カプレーゼ仕立て

DESSERT



Tiramisu
ティラミス

¥4,180



Affogato a la mode
アフォガードアラモード

¥3,080

Dolce Gelato 2 Flavor
ドルチェジェラート2フレーバー

¥2,640

Seasonal Cake Selection
シーズナルケーキセレクション

¥1,650

A LA CARTE



American Cherry & Pastrami Sandwich
アメリカンチェリーとパストラミのサンド

¥3,850



Pate de Campagne and Seasonal Fruit Wreath Salad
パデカンパーニュと季節のフルーツリースサラダ

¥4,180

Spinach and Pecorino Frittata with Nduja and Carrot Romesco
ほうれん草とペコリーノチーズのフリッタータ ドウイヤとキャロットロメスコ

¥1,540

Seasonal Fruit Salad
季節のフルーツサラダ

¥2,200

Prosciutto and Olive Platter
プロシュートとオリーブの盛り合わせ

¥2,420

COFFEE



MARNI Cappuccino
マルニカプチーノ

¥1,650

A specialty drink featuring MARNI's signature DNA—its floral motifs, dots, and logo—expressed through latte art.
マルニのDNAであるフラワーモチーフやドット、ロゴをラテアートで表現したスペシャルティドリンク

Americano (hot/iced)
アメリカーノ

¥1,320

Espresso
エスプレッソ

¥1,100

Extra Espresso Shot
エスプレッソショット追加

¥330

Decaf Coffee
ディカフェ コーヒー

¥1,320

Iced Cafe Latte
アイスカフェラテ

¥1,485

Matcha Latte
抹茶ラテ

¥1,595

Hot Chocolate
ホットチョコレート

¥1,595

TEA, JUICE

African Nectar Rooibos / Marigold アフリカンネクター ルイボス / マリーゴールド	¥1,540
Chamomile Citrus Chamomile / Orange Peel / Orange Flower etc. カモミールシトラス カモミール / オレンジピール / オレンジフラワーなど	¥1,540
Mint Green Tea Green Tea / Spearmint ミントグリーンティー グリーンティー / スペアミント	¥1,540
Orchard オーチャード	¥1,540
Earl Grey アールグレイ	¥1,540
Earl Grey Decaf アールグレイ デイカフェ	¥1,540
Darjeeling Estate ダージリンエステート	¥1,540
Iced Tropical Green Tea アイストロピカルグリーンティー	¥1,540
Iced Organic Black Tea アイスオーガニックブラックティー	¥1,540
Matcha & Salted Lemonade 抹茶と塩レモネード	¥1,650
Matcha & Melon Cream Soda 抹茶とメロンのクリームソーダ	¥2,640
Yuzu and Burdock Ginger Ale ユズと牛蒡のジンジャーエール	¥1,980
Matcha and Elderflower Squash 抹茶とエルダーフラワーのスカッシュ	¥1,980
Premium Lemonade プレミアムレモネード	¥1,650
Apple Juice アップルジュース	¥1,100
Tangerine Juice ミカンジュース	¥1,100

WINE, ALCHOHOL, WATER

Maruki Winery LABS Muscat Bailey A Yamanashi Katsunuma マルキワイナリー LABS マスカットベリー A 山梨 勝沼	¥2,970
Delta Sauvignon Blanc デルタ ソーヴィニヨン ブラン	¥2,200
Kirin Heartland キリン ハートランド	¥2,200
Premium Gin and Tonic プレミアムジントニック	¥2,420
Vodka Lemonade ウォッカレモネード	¥2,200
San Pellegrinoe サンペレグリノ	¥1,100
Acqua Panna アクアパンナ	¥1,100

All menu prices include service charges and tax

メニューはすべて、サービス料、税込み価格表記となっております

All cocktails, beer and wine prices are listed by the glass

カクテル、ビール、ワインはすべてグラスでの価格表記です

Please ask our staff for information regarding food allergies

食物アレルギー情報につきましては、スタッフまでお声がけ下さい