

M A R N I
C A F E

マルニ セット
MARNI SET

10:30 - 14:00

全セットにミニスープサラダ / デザート (アフォガートアラモードまたは ジェラートアラモード)
食前のアイスティー / 食後のコーヒーが含まれます

All sets include soup and salad, dessert (affogato a la mode or gelato a la mode),
iced tea before the meal, and coffee after the meal.

A パテドカンパーニュと季節のフルーツリースサラダ ★ ￥7,920

(卵・乳成分・アーモンド・大豆・鶏肉・豚肉)

Pate de Campagne and Seasonal Fruit Wreath Salad

(Egg, Milk ingredients, Almond, Soy, Chicken, Pork)

B 季節のフルーツと生ハム、チーズのサンド ★ ￥7,480

(卵・乳成分・小麦・大豆・豚肉)

Seasonal Fruit, Prosciutto, and Cheese Sandwich

(Egg, Milk ingredients, Wheat, Soy, Pork)

C ラザニア ★ ￥7,260

(卵・乳成分・小麦・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉)

Lasagna

(Egg, Milk ingredients, Wheat, Beef, Soy, Chicken, Pork)

D リゾット ★ ￥6,380

(卵・乳成分・小麦・牛肉・ごま・大豆・鶏肉)

Risotto

(Egg, Milk ingredients, Wheat, Beef, Sesame, Soy, Chicken)

★トッピングによりアレルギー表示が異なります。詳しくはスタッフまでお問い合わせください。

★ Allergen information varies depending on the toppings. Please ask our staff for details.

OPTION MENU

追加 / Adds

サイドディッシュ
SIDE DISH

ほうれん草とペコリーノチーズのフリッタータ + ¥1,100

ンドゥイヤとキャロットロメスコ

(卵・乳成分・アーモンド・大豆・鶏肉・豚肉)

Spinach and Pecorino Frittata with Nduja and Carrot Romesco

(Egg, Milk ingredients, Almond, Soy, Chicken, Pork)

季節のフルーツサラダ ★

+ ¥1,320

(アーモンド・大豆)

Seasonal Fruit Salad

(Almond, Soy)

グリーンサラダ

+ ¥792

(アーモンド・大豆)

Green Salad

(Almond, Soy)

ドリンク
DRINK

スパークリングワイン

+ ¥1,320

Sparkling Wine

白ワイン

+ ¥1,430

White Wine

赤ワイン

+ ¥1,540

Red Wine

変更 / Change

デザート
DESSERT

マルニ パフェ ★

+ ¥2,750

(卵・乳成分・小麦・アーモンド・大豆・りんご・ゼラチン)

MARNI Parfait

(Egg, Milk ingredients, Wheat, Almond, Soy, Apple, Gelatin)

ドリンク
DRINK

マルニ カプチーノ

+ ¥440

(乳成分)

MARNI Cappuccino

(Milk ingredients)

ティー * 飲み物のページよりお選びください。

+ ¥220

Tea *Please choose from drink page

アラカルト
A LA CARTE

パテドカンパーニュと季節のフルーツリースサラダ ★ ￥4,510

(卵・乳成分・アーモンド・大豆・鶏肉・豚肉)

Pate de Campagne and Seasonal Fruit Wreath Salad

(Egg, Milk ingredients, Almond, Soy, Chicken, Pork)

季節のフルーツと生ハム、チーズのサンド ★ ￥4,070

(卵・乳成分・小麦・大豆・豚肉)

Seasonal Fruit, Prosciutto, and Cheese Sandwich

(Egg, Milk ingredients, Wheat, Soy, Pork)

ラザニア ★ ￥3,850

(卵・乳成分・小麦・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉)

Lasagna

(Egg, Milk ingredients, Wheat, Beef, Soy, Chicken, Pork)

ほうれん草とペコリーノチーズのフリッタータ ンドウイヤとキャロットロメスコ ￥1,540

(卵・乳成分・アーモンド・大豆・鶏肉・豚肉)

Spinach and Pecorino Frittata with Nduja and Carrot Romesco

(Egg, Milk ingredients, Almond, Soy, Chicken, Pork)

パテドカンパーニュ ￥1,980

(卵・乳成分・大豆・鶏肉・豚肉)

Pate de Campagne

(Egg, Milk ingredients, Soy, Chicken, Pork)

プロシュートとオリーブの盛り合わせ

¥2,420

(豚肉)

Prosciutto and Olive Platter

(Pork)

シャリキュトリー盛り合わせ

¥3,630

(卵・乳成分・小麦・牛肉・鶏肉・豚肉)

Charcuterie Platter

(Egg, Milk ingredients, Wheat, Beef, Chicken, Pork)

スープサラダ

¥1,320

(乳成分・アーモンド・大豆)

Soup Salad

(Milk ingredients, Almond, Soy)

季節のフルーツサラダ ★

¥2,200

(アーモンド・大豆)

Seasonal Fruit Salad

(Almond, Soy)

グリーンサラダ

¥1,320

(アーモンド・大豆)

Green Salad

(Almond, Soy)

★トッピングによりアレルギー表示が異なります。詳しくはスタッフまでお問い合わせください。

★ Allergen information varies depending on the toppings. Please ask our staff for details.

デザート
DESSERT

マルニパフェ ★

¥6,820

(卵・乳成分・小麦・アーモンド・大豆・りんご・ゼラチン)

MARNI Parfait

(Egg, Milk ingredients, Wheat, Almond, Soy, Apple, Gelatin)

ティラミス

¥4,180

(卵・乳成分・小麦・アーモンド・大豆・ゼラチン)

Tiramisu

(Egg, Milk ingredients, Wheat, Almond, Soy, Gelatin)

デザートシュー

¥4,180

(卵・乳成分・小麦・大豆・ゼラチン)

Dessert Choux

(Egg, Milk ingredients, Wheat, Soy, Gelatin)

アフォガート アラモード ★

¥3,080

(乳成分・大豆)

Affogato a La Mode

(Milk ingredients, Soy)

ジェラート アラモード ★

¥3,080

(乳成分・大豆)

Gelato a La Mode

(Milk ingredients, Soy)

★トッピングによりアレルギー表示が異なります。詳しくはスタッフまでお問い合わせください。

★ Allergen information varies depending on the toppings. Please ask our staff for details.

ティー

TEA

アフリカンネクター ￥1,540

ルイボス / マリーゴールド

African Nectar

Rooibos / Marigold

カモミールシトラス ￥1,540

カモミール / オレンジピール / オレンジフラワーなど

(オレンジ)

Chamomile Citrus

Chamomile / Orange Peel / Orange Flower etc.

(Orange)

ミントグリーンティー ￥1,540

グリーンティー / スペアミント

Mint Green Tea

Green Tea / Spearmint

オーチャード ￥1,540

(桃・メロン)

Orchard

(Peach, Melon)

アールグレイ ￥1,540

Earl Grey

アールグレイ ディカフェ ￥1,540

Earl Grey Decaf

ダージリンエステート ￥1,540

Darjeeling Estate

アイスオーガニックブラックティー ￥1,540

Iced Organic Black Tea

アイストロピカルグリーンティー ￥1,540

Iced Tropical Green Tea

コーヒー
COFFEE

マルニ カプチーノ (乳成分) MARNI Cappuccino (Milk ingredient)	¥1,650
アイスカフェラテ (乳成分) Iced Cafe Latte (Milk ingredient)	¥1,485
	* オーツミルク変更 + ¥165 * Oat milk change
アメリカーノ (ホット / アイス) Americano (hot / iced)	¥1,320
エスプレッソ Espresso	¥1,100
ディカフェ コーヒー Decaf Coffee	¥1,320

ドリンク
DRINKS

プレミアムレモネード Premium Lemonade	¥1,650
アップルジュース (りんご) Apple Juice (Apple)	¥1,100
ミカンジュース Tangerine Juice	¥1,100
サンペレグリノ San Pellegrino	¥1,100
アクアパナ Acqua Panna	¥1,100

カクテル
COCKTAILS

プレミアムジントニック	¥2,420
Premium Gin and Tonic	
スモークドブラッディメアリー	¥2,200
Smoked Bloody Mary	
ヘーゼル香る赤ワインサンテリア	¥2,200
Hazel-scented Red Wine Sangria	
マリーゴールドと柑橘の白ワインサンテリア	¥2,200
(オレンジ)	
Marigold and Citrus White Wine Sangria	
(Orange)	

ノンアルコールカクテル
NON ALCHOHOL COCKTAILS

檜香るノンアルコールジントニック	¥2,200
Hinoki-scented Non-alcoholic Gin and Tonic	
抹茶とエルダーフラワーのスカッシュ	¥1,980
Matcha and Elderflower Squash	
赤紫蘇トロピカル	¥1,980
Red Shiso Tropical	
カルダモントニック	¥1,980
Cardamom Tonic	
柚子と牛蒡のジンジャーエール	¥1,980
Yuzu and Burdock Ginger Ale	

ビール
BEERS

クラフトビール "SNOW WHITE" ￥2,200
(小麦)

Craft beer "SNOW WHITE"
{Wheat}

キリン ハートランド ￥2,200
Kirin Heartland

スパークリングワイン・シャンパーニュ
SPARKLING AND CHAMPAGNE

ロデレールカルテット カルフォルニア ￥2,310
Roederer Quartet California

ルイ ロデレール シャンパーニュ ￥4,840
Louis Roederer Champagne

白ワイン
WHITE WINES

鳥居平 甲州 山梨 勝沼 ￥2,310
Torii-daira Koshu Yamanashi Katsunuma

ドワジーデーヌ ソーヴィニヨンブラン フランス ボルドー ￥2,970
Doisydaine Sauvignon Blanc, France, Bordeaux

赤ワイン
RED WINES

ヤルデン ピノノワール イスラエル ゴランハイツ ￥3,300
Yarden Pinot Noir Israel Golan Heights

ブランカイア キャンティクラシコ サンジョベーゼ イタリア トスカーナ ￥2,420
Brancaia Chianti Classico Sangiovese Italy Tuscany

マルキワイナリー LABS マスカットベリー A 山梨 勝沼 ￥2,970
Maruki Winery LABS Muscat Bailey A Yamanashi Katsunuma

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

Please ask our staff for information regarding food allergies

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

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

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 menu prices include service charges and tax

