

# APPETIZER

 **1 Pan con tomate**  
パンコントマテ

ガーリックトーストとトマトの相性が抜群のスペイン・カタルーニャ地方の名物です。

It is a specialty of Catalonia, Spain.  
A perfect match of garlic toast and tomatoes.



¥600


 **2 Avocado Sashimi**  
アボカド刺身

アボカドを刺身風にお召し上がりください。サラダやサンドイッチのトッピングとしても美味しいです。

Please eat avocado like sashimi. It is also delicious as a topping for salads and sandwiches.



¥550

 **3 Hawaiian Garlic Edamame**  
ハワイ風ガーリック枝豆

ハワイの定番おつまみ。にんにくの香りが食欲をそそり、お酒も進みます。

A classic Hawaiian snack. The smell of garlic stimulates your appetite, and it goes well with alcohol.

¥750

 **4 Caprese**  
トマトとモッツアレラのカプレーゼ

¥1,200



**5 Galician-style Octopus**  
タコのガリシア風

スペイン・ガリシア地方の名物料理、ゆでタコをオリーブオイルで柔らかくなるまで煮込みます。

Boiled octopus, a specialty of Galicia, Spain, is boiled in olive oil until tender.

¥980

**6 Spanish-style Garlic Shrimp and Mushroom**  
海老とマッシュルームのアヒージョ

¥980

**7 Fresh Spring Rolls with Plenty of Vegetables**  
たっぷり野菜の生春巻き <アボカド/チキン/海老>

<アボカド/チキン/海老>からお選びください。  
Please choose one from <Avocado/Chicken/Shrimp>.

¥1,200



**8 Deep-fried Wonton**  
クリスピー揚げワンタン

自家製のワンタンを揚げた、スナック感覚のおつまみです。お好みでスイートチリソースとスパイスでお召し上がりください。

Appetizer of fried homemade wontons.  
Please enjoy it with sweet chili sauce and spices if you like.

¥850

**9 Fish and Chips**  
フィッシュ&チップス

¥1,400

ピクルスの酸味が効いた特製タルタルソースとモルトビネガーでお楽しみください。  
Enjoy it with our special tartar sauce and malt vinegar with the sour taste of pickles.

**10 Spicy Fried Chicken with French Fries**  
スパイシーフライドチキン

¥2,000

国産鶏肉を使用し13種類のスパイスを調合したフライドチキンはあとを引く美味しさです。  
A fried chicken made from domestic chicken and mixed with 13 kinds of spices. A deep flavor that comes later.

**11 French Fries**  
フライドポテト

¥1,000

**12 Grilled Camembert Cheese**  
焼きカマンベール

まるごと焼いたカマンベールチーズを、アンチョビでソテーしたグリル野菜と一緒に召し上がりください。

Enjoy whole baked Camembert cheese with grilled vegetables sauteed with anchovies.



¥1,200

**13 Assorted 4 Kinds of Cheese**  
4種のチーズ盛り合わせ

¥1,400

カマンベール、パルミジャーノレッジャーノ、ゴルゴンゾーラ、ミモレットの4種です。  
Camembert, Parmigiano Reggiano, Gorgonzola and Mimolette.



# SALMON



## 14 Poki bowl of Salmon

### サーモンポキボウル

国産の富士山サーモンをつかった彩り豊かな漬け丼です。  
醤油で味付けしたサーモンはクリーミーなアボカドとよく合います。

It is a colorful pickled rice bowl made with domestically produced FUJISAN SALMON.  
Salmon seasoned with soy sauce goes well with creamy avocados.

¥2,000



写真は2ピースです

## 15 Open Sandwich of Salmon and Cream Cheese

### サーモンクリームチーズオープンサンド

チャイブ入りクリームチーズを塗ったバゲットに、  
国産富士山サーモンのマリネを乗せた  
オープンサンドです。

It's open sandwiches with baguettes coated  
with cream cheese containing chive and  
marinade of domestic FUJISAN SALMON.

1 piece ¥900

2 pieces ¥1,800



## 16 Fresh Salmon and Fruit Salad

### フレッシュサーモンとフルーツのサラダ

フレッシュな国産富士山サーモンと  
季節のフルーツをトッピングした爽やかなサラダです。  
さっぱりとしたヨーグルトソースで  
お召し上がりください。

It is a refreshing salad topped with fresh domestic  
FUJISAN SALMON and seasonal fruits.  
Please eat it with a refreshing yogurt sauce.

¥2,000

## 17 Salmon Carpaccio

### サーモンカルパッチョ

大ぶりにカットした国産富士山サーモンの  
カルパッチョです。

It's a large cut of the domestically produced  
FUJISAN SALMON carpaccio.

¥2,000



富士山サーモン  
株式会社

高い抗酸化作用を持つ「アスタキサンチン」  
を含み、美しいサーモンピンクが特徴です。  
淡水・清流育ちのため「アニサキス」の心配  
がなく、お刺身などの生食でも安心。  
甘くしっかりとした身質は、和洋問わず様々  
なお料理にマッチします。

It contains "astaxanthin," which has a high  
antioxidant effect, and features beautiful salmon  
pink. Since it was raised in fresh water and clean  
water, there is no need to worry about  
"anisakis" and raw food such as sashimi is safe.  
The sweet and firm texture goes well with a  
variety of dishes, both Japanese and Western.



Japanese Salmon,  
FUJISAN SALMON



# SALAD

# IZAMESHI SOUP

## 18 Seafood Salad

### シーフードサラダ

海老、タコ、ツナのマリネをトッピングしたサラダです。  
A salad topped with marinade shrimp, octopus and tuna.

¥1,980  
Half ¥1,100



## 19 Seasonal Vegetables and Fruits Salad

### 季節野菜とフルーツのサラダ

旬の野菜やフルーツをトッピングしたさっぱりサラダです。  
季節によって変わる爽やかな味わいをお楽しみください。  
A refreshing salad topped with seasonal vegetables and fruits.  
Please enjoy the refreshing taste that changes every season.

¥1,600  
Half ¥850

## 20 Salted Tofu and Edamame Salad

### 塩豆腐と枝豆のサラダ

彩り鮮やかな野菜と塩豆腐を和風ごまドレッシングでお召し上がりください。  
Enjoy colorful vegetables and salted tofu with Japanese-style sesame dressing.

¥1,700  
Half ¥950

## 21 Mushroom Salad

### マッシュルームサラダ

ホワイトマッシュルームのサラダに  
パルメザンチーズをかけました。

A white mushroom salad with  
grated parmesan cheese.

¥1,700  
Half ¥950



## 22 Chinese Crispy Salad

### 中華風クリスピーサラダ

ピリ辛ネギチャーシューと揚げワンタンをトッピングした食感の良い中華テイストのサラダです。  
A Chinese-style salad topped with spicy green onion char siu and crushed fried wontons.

¥1,800  
Half ¥1,000

## 23 Corn Potage from 7 Kinds of Vegetables

### 7種野菜のコーンポタージュ

¥650

## 24 Green Soup from Edamame and Broccoli

### 枝豆とブロッコリーのグリーンスープ

¥650

## 25 Gazpacho

### ガスパチョ

¥650

## 26 Ajoblanco

### アホブランコ

¥650

## 27 Tom Yum Goong

### トムヤムクン

¥650

## 28 Porcini Mushroom and Adlay Soup

### ポルチーニ茸とハト麦のスープ

¥650

## 29 Soymilk Clam Chowder

### 豆乳クラムチャウダー

¥650

## 30 Chicken Gomtang

### タッコムタン

¥650

## 31 Minestrone with Quinoa and Red Kidney Beans

### キヌアとレッドキドニーのミネストローネ

レッドキドニー、ひよこ豆、雑穀のキヌアにオーツ麦も入った  
トマトベースの具沢山スープです。たまねぎ、れんこん、にんじんなど  
たっぷり野菜のほどよい酸味と甘みが食欲をそそります。

Tomato-based soup with a lot of ingredients such as red kidney,  
chickpeas, miscellaneous quinoa and oats. The moderate acidity  
and sweetness of plenty of vegetables including onions,  
lotus root and carrots, are appetizing.

¥650



全てのスープにトースト付き All soups come with toast.



# MAIN

## 32 Roasted Chicken Whole for 3-4 丸鶏のローストチキン 一羽 3~4人前

臭みのない国産銘柄鶏を、時間をかけてじっくり焼き上げたローストチキンです。特製の濃厚グレイビーソースでお召し上がりください。

Domestically-raised chicken with no odor, roasted slowly to a moist texture. Enjoy it with our special rich gravy sauce.

グリル野菜、マッシュポテト付き  
With grilled vegetables & mashed potatoes.

¥4,800



丸鶏のローストチキン 一羽 3~4人前

## 33 Roasted Chicken Half for 1-2 丸鶏のローストチキン ハーフ 1~2人前

丸鶏のローストチキンからもも1本、手羽1本、むね肉半分をお取り分けします。

From the whole roasted chicken, we serve 1 thigh, 1 chicken wing, and half of the breast.

グリル野菜、マッシュポテト付き  
With grilled vegetables & mashed potatoes.

¥3,000

## 34 Roasted Beef 150g (Japanese Black Cow A5 Ranked Beef) A5特選黒毛和牛ローストビーフ 150g

A5黒毛和牛の肩ロース芯を使い低温でゆっくり火入れをしました。口の中で溶ける柔らかい霜降りをお楽しみください。

Japanese Black Cow A5 Ranked Beef shoulder loin core is roasted slowly at a low temperature. Enjoy the soft marbling that melts in your mouth.

グリル野菜、マッシュポテト付き  
With grilled vegetables & mashed potatoes.

¥3,800



## 35 Roasted Pork 120g

ローストポーク 120g

低温でじっくりと調理したローストポークに、特製アップルソースとマスタードを付けてお召し上がりください。Enjoy a roasted pork cooked slowly at low temperatures with special apple sauce and mustard.

¥2,300

グリル野菜、マッシュポテト付き  
With grilled vegetables & mashed potatoes.

## 36 Assorted of Roasted Meats for 1-2 トリオプレート 1~2人前

ローストチキン、ローストビーフ、ローストポークを盛り合わせたお得なミックスプレートです。

A value mixed plate with roasted chicken, roasted beef, and roasted pork.

グリル野菜、マッシュポテト付き  
With grilled vegetables & mashed potatoes.

¥3,800



## 37 Spicy Chicken Curry

骨付き鶏もも肉のスパイシーチキンカレー

骨付きの鶏もも肉1本をホロホロになるまで煮込み、スパイシーなカレーと合わせました。

I boiled a bottle of chicken thigh meat with bones until it become thick and combined it with spicy curry.

<白米/雑穀米>からお選びください。

Please choose one from

<White rice/Multigrain rice>.

¥2,000

## 38 Grilled Black Cod with miso paste

銀だらの西京焼き

脂乗りの良い銀だらを西京みそに漬け込み、旨味を凝縮させました。

Black Cod is marinated with Kyoto style sweet miso paste and grilled to condense the flavor.

¥2,200



## 39 Grilled Salmon

グリルドサーモン

グリル野菜、マッシュポテト付き  
With grilled vegetables & mashed potatoes.

¥2,200

## 40 Grilled Seasonal Vegetables

季節野菜のグリル

¥1,980

## 41 Tofu Steak Japanese-style Sauce with Mushroom and grated Japanese Radish

豆腐ステーキ 和風きのこおろしソース

¥1,600



# SANDWICH



## 42 Roasted Pork Sandwich ローストポークサンド

黒胡椒の香りがアクセントのローストポークと、セミドライトマトを挟んだボリュームたっぷりのサンドウィッチ。

A voluminous sandwich with roasted pork with an accent of black pepper and semi-dried tomatoes.

¥1,600



## 43 Tuna Sandwich ツナサンド

クリームチーズを塗ったトーストにツナ、きゅうり、フレッシュオニオンをサンドしました。

It's a tuna sandwich with cucumber and fresh onion sandwiched between toast with cream cheese.

¥1,400



## 44 Teriyaki Chicken Sandwich with Soft Boiled Egg 月見テリヤキチキンサンド

しっとりとしたチキンを甘辛いテリヤキでソテーしサンドしました。お好みで温泉卵をつけてお召し上がりください。

We sauteed the moistly baked chicken with spicy teriyaki, and sanded it. You can dip it in soft boiled egg if you like. ¥1,600

## 45 Salted Tofu and grilled Vegetable Basil Sauce Sandwich 塩豆腐のバジルソースサンド

塩豆腐とグリル野菜をバジルソースで合わせたヘルシーなサンドイッチです。ベジタリアンの方もお召し上がりいただけます。

It is a healthy sandwich with salted tofu and grilled vegetables combined with basil sauce. Vegetarians can also eat it.

¥1,600



## 46 Spicy Shrimp Sandwich

### スパイシーシュリンプサンド

海老とアボカドの黄金コンビを、スイートチリソースとマヨネーズソースで挟んだサンドウィッチ。

Sandwich with shrimp, avocado, sweet chilli sauce and mayonnaise sauce.

¥1,600



全てのサンドにサラダ・フライドポテト付き All sandwiches come with salad & french fries.

# OTHER



## 47 Shrimp Gratin with Bread 海老クリームグラタン〈パン付〉

¥1,600

## 48 Rice Ball with Pickles

### おにぎり

¥350

<白米/雑穀米>からお選びください。

Please choose one from <White rice/Multigrain rice >.

ツナマヨ/鮭クリームチーズ/梅/テリヤキチキン/アボカド胡麻/明太マヨ/すき焼き

Tuna with Mayonnaise/Salmon with Cream Cheese/Salted Plum/Teriyaki Chicken/Avocado with Sesame Sauce/Spicy Fish Eggs with Mayonnaise/Sukiyaki



## 49 Rice

### ライス

¥300

<白米/雑穀米>からお選びください。

Please choose one from <White rice/Multigrain rice >.

## 50 Bread with butter

### パン〈バター付〉

¥300



# DESSERT



**51 Gâteau au chocolat with Vanilla Ice Cream**  
 ガトーショコラ  
 バニラアイス添え **¥850**



**52 No-bake Cheese Cake**  
 レアチーズケーキ **¥750**



**53 Uji Matcha Brownie**  
 宇治抹茶ブラウニー **¥750**



**54 Uji Matcha Ice Cream**  
 宇治抹茶アイス **¥600**



**55 Strawberry Ice Cream with Strawberry and Blueberry Raw Enzyme**  
 苺アイス  
 苺とブルーベリーの生酵素フルーツ添え **¥600**



**56 Vanilla Ice Cream with Kiwi & Pineapple Raw Enzyme**  
 バニラアイス  
 キウイとパイナップルの生酵素フルーツ添え **¥600**



**57 Uji Matcha Tiramisu**  
 宇治抹茶ティラミス **¥750**



**58 Uji Matcha Parfait**  
 宇治抹茶パフェ **¥1,400**



**59 Uji Matcha Waffle Pancake**  
 宇治抹茶ワッフルパンケーキ **¥1,400**  
 Half **¥800**

**60 Hojicha Parfait**  
 ほうじ茶パフェ **¥1,400**



**61 Hojicha Waffle Pancake**  
 ほうじ茶ワッフルパンケーキ **¥1,400**  
 Half **¥800**





# CAFE DRINK

## Coffee

- 1 **KYOTO OGAWA Organic Coffee (HOT/ICED)**  
京都 小川珈琲のオーガニックコーヒー ¥660
- 2 **Espresso**  
エスプレッソ s ¥550 / w ¥660
- 3 **Caffe Latte (HOT/ICED)**  
カフェラテ ¥750
- 4 **Soy Latte (HOT/ICED)**  
ソイラテ ¥750
- 5 **Cappuccino (HOT/ICED)**  
カプチーノ ¥750

## Tea

- 6 **Organic Darjeeling Tea (HOT/ICED)**  
オーガニックダーズリンティー ¥660
- 7 **Home-made Masala Chai (HOT/ICED)**  
自家製マサラチャイ ¥750
- 8 **Uji Matcha Latte (HOT/ICED)**  
宇治抹茶ラテ ¥750
- 9 **Hojicha Latte (HOT/ICED)**  
ほうじ茶ラテ ¥750

## Raw Enzyme

- 10 **Raw Enzyme Fruits Tea with Mixed Berries (HOT)**  
ミックスベリーの生酵素フルーツティー ¥750
- 11 **Raw Enzyme Chamomile Tea with Kiwi and Mint (HOT)**  
キウイとミントの生酵素カモミールティー ¥750
- 12 **Raw Enzyme Soda with Strawberry and Blueberry**  
苺とブルーベリーの生酵素Wベリーソーダ ¥850
- 13 **Raw Enzyme Ginger Ale with Kiwi**  
生酵素キウイのジンジャーエール ¥850
- 14 **Raw Enzyme Smoothie with Kiwi and Pineapple**  
キウイとパイナップルの生酵素スムージー ¥900
- 15 **Raw Enzyme Lemonade**  
生酵素レモネード ¥750

## Float

- 16 **Coffee Float**  
コーヒーフロート ¥920
- 17 **Caffe Latte Float**  
カフェラテフロート ¥920
- 18 **Uji Matcha Float**  
宇治抹茶フロート ¥920
- 19 **Melon Soda Float**  
昔ながらのクリームソーダ ¥870
- 20 **Blue Hawaii Soda Float**  
ブルークリームソーダ ¥870
- 21 **Pink Grapefruit Soda Float**  
ピンククリームソーダ ¥870

## Other

- 22 **AOMORI 100% Apple Juice**  
青森の完熟りんごジュース100% ¥750
- 23 **SHIZUOKA MIKKABI 100% Orange Juice**  
静岡三ヶ日みかんジュース ¥750
- 24 **KUMAMOTO Apple Mango Juice**  
熊本産アップルマンゴージュース ¥750
- 25 **Coca・Cola**  
コカ・コーラ ¥500
- 26 **Coca・Cola Zero**  
コカ・コーラ ゼロ ¥500
- 27 **IZAMESHI Natural Mineral Water**  
IZAMESHI 7年保存水 ¥160
- 28 **Perrier Sparkling Water**  
ペリエ スパークリングウォーター ¥500
- 29 **HITACHINO Nest Beer Non Ale (ABV 0.3%)**  
常陸野ネストビール ノン・エール (アルコール度数0.3%) ¥750



# ALCOHOL DRINK

# BOTTLE

- 30 Sapporo Black Label Draft Beer  
Sapporo 黒ラベル 生ビール ¥850
- 31 Dewar's Whiskey and Soda  
Dewar's ハイボール ¥700
- 32 Raw Enzyme Gin with Strawberry and Blueberry < Soda/Tonic >  
莓とブルーベリーの生酵素ジン <ソーダ/トニック> ¥850
- 33 Raw Enzyme Gin with Kiwi and Pineapple < Soda/Tonic >  
キウイとパイナップルの生酵素ジン <ソーダ/トニック> ¥850
- 34 Raw Enzyme Mojito with Kiwi and Pineapple  
キウイとパイナップルの生酵素南国モヒート ¥850
- 35 Raw Enzyme Spicy Lemon Sour  
生酵素のスパイシーレモンサワー ¥850
- 36 Lemon Sour  
レモンサワー ¥700
- 37 Shochu and Oolong Tea  
ウーロンハイ ¥700
- 38 Glass of Sparkling Wine  
スパークリングワイン グラス ¥1,200
- 39 Glass of House Wine < Red/White >  
ハウスワイン グラス <赤/白> ¥750
- 40 Raw Enzyme Sangria with Strawberry and Blueberry  
莓とブルーベリーの生酵素レッドサンテリア ¥850
- 41 Raw Enzyme Sangria Blanca with Kiwi and Pineapple  
キウイとパイナップルの生酵素白ワインサンテリア ¥850
- 42 Mojito  
モヒート ¥750
- 43 Gin Tonic  
ジントニック ¥700

## WHITE WINE

- 44 Domain St.George California Chardonnay  
ドメーヌ・セント・ジョージ シャルドネ カリフォルニア ¥3,800
- 45 Seaglass Wine Company Riesling Monterey/Santa Barbara County, California  
シーグラス リースリング モントレー/サンタバーバラ・カウンティ ¥4,800
- 46 Duckhorn "Decoy" Sonoma County Chardonnay  
ダックホーン "デコイ" シャルドネ ソノマカウンティ ¥5,800
- 47 Joel Gott Unoaked Chardonnay California  
ジョエル・ゴット アンオークド シャルドネ カリフォルニア ¥5,800
- 48 Calere Wine Company Central Coast Chardonnay Josh Jensen Selection  
カレラ ジョシュ ジェンセン セレクション セントラル・コースト シャルドネ ¥8,800

## RED WINE

- 49 Domain St.George Cabernet Sauvignon California Select Reserve  
ドメーヌ・セント・ジョージ カベルネソーヴィニヨン カリフォルニア セレクトリザーヴ ¥3,800
- 50 Cline Syrar Sonoma Coast  
クライン シラー ソノマ コースト ¥4,800
- 51 Joel Gott Zinfandel California  
ジョエル・ゴット ジンファンデル カリフォルニア ¥5,800
- 52 Matthiasson Tendu Red Wine Dunnigan Hills  
マサイアソン タンデュ レッド・ワイン ダニガン・ヒルズ ¥5,800
- 53 Carera Central Coast Pinot Noir  
カレラ セントラル・コースト ピノ・ノワール ¥9,900
- 54 Clos Du Val Cabernet Sauvignon  
クロ・デュ・バル ナパ・ヴァレー カベルネソーヴィニヨン ¥11,000

## CHAMPAGNE

- 55 Chandon Brut  
スパークリングワイン シャンドン ブリュット ¥6,600
- 56 Taittinger Brut Reserve  
テタンジェ ブリュット レゼルヴ ¥13,200
- 57 Don Perignon  
ドン・ペリニヨン ¥44,000



# What's IZAMESHI?

食べない備蓄食から、おいしく食べる長期保存食へ。

「イザメシ」は、突然の災害時に備えた長期保存食です。おいしさにこだわり、豊富なメニューをとりそろえ、そして、様々なシーンにとけ込むデザイン性にもこだわりました。

“IZAMESHI” means, It is a long-term preserved food in case of a sudden disaster.



## IZAMESHI NOWとは

長期保存食「IZAMESHI」をお店で温めてお召し上がりいただけるサービスです。「IZAMESHI」をご購入前にぜひ店内でお試ください。

“IZAMESHI NOW” is a service where you can heat up and eat long-term preserved food “IZAMESHI” here. Before purchasing “IZAMESHI”, please try it in the store.



選べる4種セット  
Your choice of 4 products  
¥1,800



単品オーダー  
¥346~

単品でもお召し上がりいただけます。  
You just can eat the product.



お好きな商品が4品選べるお得なセットです。  
You can choose 4 of your favorite products and it's a good deal.

イザメシ おかず | イザメシ おかず(缶) | イザメシ ごはん  
IZAMESHI side dish | IZAMESHI side dish (can) + IZAMESHI rice  
イザメシ パン・おかし | イザメシ おかゆ  
IZAMESHI bread and sweets | IZAMESHI porridge

上記から3品お選びください  
Please choose 3 products.

上記から1品お選びください  
Please choose 1 product.

※下記のIZAMESHI商品からお選びください。

## IZAMESHI イザメシ商品 ラインナップ

IZAMESHI list of products

調理または温めて提供いたします。 Serve cooked or heated

★缶詰商品は温めずに提供いたします。(温めご希望の方はお申し付けください。) Canned products are served without heating.(Please let me know if you would like to heat it up.)  
●提供に20分程お時間をいただきます。 It will take about 20 minutes to provide.

### イザメシ おかず

Niku Jaga ごろごろ肉じゃが	¥486	Pork Fried with Ginger りんごが決め手の生姜焼き	¥594
Stewed Hamburger 煮込みハンバーグ	¥594	Beef Stew with Chunky Vegetables ごろごろ野菜のビーフシチュー	¥594
Buri Daikon ぶり大根	¥486	Spicy Chicken Curry with Yogurt Flavor ヨーグルトが隠し味のスパイシーチキンカレー	¥594
Oden (Japanese Hotchpotch) しっかりおでん	¥486	Hamburger Simmered Grated Japanese Radish with Hijiki Seaweed and Mushroom ひじきときのこのみぞれハンバーグ	¥594
Tonjiru Soup (Pork and Vegetable Miso Soup) まんぞく豚汁	¥486	Lurou Fan 魯肉飯 ルーローハン	¥594
Kenchin Soup (Vegetable Miso Soup) ほっこりけんちん汁	¥486	Shizitou 獅子頭 シーズトウ	¥594
Simmered Mackerel with Ume and Ginger 梅と生姜のサバ味噌煮	¥594	Xianggu jítang 香菇雞湯 シャングージェータン	¥594
Grilled Chicken pickled in Shiojiko and Green Onions トトロねぎの塩麹チキン	¥594	Mayou ji 麻油鶏 マーヨージー	¥594
Boiled Dish Nagoya-cochin Tsukune and Vegetables 名古屋コーチン入りつくねと野菜の和風煮	¥594		

### イザメシ おかず(缶)

Tender Simmered Beef Cooked in Sweet and Spicy Sauce ★甘辛仕立ての 牛肉のやわらか煮	¥518	Scallop and Egg Tossed with Spicy Gill Sauce ★ホタテと卵のチリソース (青山ジャンウェイ コラボ商品)	¥594
Slightly Sweet Boiled Quail Egg ★ほんのり甘い うずらの煮卵	¥518	Stewed Beef Tendon ★オイスターソースと花椒の牛すじ煮込み (青山ジャンウェイ コラボ商品)	¥594
Spicy Minced Pork and Tofu Sichuans Style ★花椒香る 麻婆豆腐	¥518	Spicy Chicken Curry ★豆板醤の甘辛チキンカレー (青山ジャンウェイ コラボ商品)	¥594
Chikuzenni (Simmered Chicken and Vegetables) ★野菜と鶏肉の旨味しみこむ 筑前煮	¥518	Gizzard of Garlic and Black Pepper ★にんにくと黒胡椒の砂肝 (青山ジャンウェイ コラボ商品)	¥518
Simmered Pacific Saury with Miso ★骨までやわらか さんまの味噌煮	¥518	Flavored Ground Meat Flakes and Bamboo Shoots ★そぼろメンマ (青山ジャンウェイ コラボ商品)	¥518
Salmon and Cod Roe Pickled in Oil ★ごはんのお供に 鮭とたらこのオイル漬け	¥518	Boiled Chicken Pickled in Shrimp Oil ★蒸し鶏のエビ油漬け (青山ジャンウェイ コラボ商品)	¥518
Chicken Boiled with Soy Based Sauce ★鶏の特製醤油だれ (青山ジャンウェイ コラボ商品)	¥594	Pork and Arrowhead Seasoned with Sweetened Vinegar ★豚肉と水クワイの甘酢和え (青山ジャンウェイ コラボ商品)	¥518

### イザメシ ごはん

Rice ●ごはん (アルファ化米)	¥346	Curry Rice Bowl with Japanese-style Broth ●和風出汁のカレー丼 (アルファ化米)	¥1,026
Hijiki Seaweed Rice ●ひじきご飯 (アルファ化米)	¥432	Mishima's Rice with Yukari ●三島のゆかり® とごはん (アルファ化米)	¥454
Wakame Seaweed Rice ●わかめご飯 (アルファ化米)	¥432	Mishima's Rice with Kaori ●三島のかおり® とごはん (アルファ化米)	¥454
Gomoku Rice ●五目ご飯 (アルファ化米)	¥432	Mishima's Rice with Akari ●三島のあかり® とごはん (アルファ化米)	¥454
Komatsuna Rice ●小松菜ご飯 (アルファ化米)	¥432	Brown Rice Mixed with Red Beans ★小豆が入った雑穀玄米ごはん	¥454
Dry Curry ●ドライカレー (アルファ化米)	¥432	Chicken Gomoku Rice ★具材いろいろ鶏五目ごはん	¥454
Beef Rice Bowl ●出汁のきいた牛丼 (アルファ化米)	¥1,026	Ginger-flavored Beef Soboro Rice ★生姜の風味の牛そぼろごはん	¥454
Chicken Burdock Rice Bowl ●素材を活かした鶏ごぼう丼 (アルファ化米)	¥1,026		

### イザメシ おかゆ

Egg and Rice Porridge ふわふわ玉子粥	¥346	Brown Rice Soup Mushrooms and Chicken きのこ鶏の玄米スープごはん	¥594
Ume Shirasu Zosui 梅しらす雑炊	¥432	Tomato Soup Risotto 濃厚トマトのスープリゾット	¥594
Mishima's Porridge with Yukari 三島のゆかり® とおかゆ	¥454	Curry Risotto with Soybeans 大豆たっぷりカレーリゾット	¥594
Mishima's Porridge with Kaori 三島のかおり® とおかゆ	¥454	Xianggu shou rou zhou 香菇瘦肉粥 シャングーショウロウジョウ	¥594
Mishima's Porridge with Akari 三島のあかり® とおかゆ	¥454	Xian zhou 鹹粥 シエンジョウ	¥594

### イザメシ パン・おかし

Plain Muffin プレーンマフィン	¥594	Chocolate Danish チョコデニッシュ	¥702
Azuki Muffin あずきマフィン	¥594	Maple Danish メープルデニッシュ	¥702
Orange Muffin オレンジマフィン	¥594	Kuromitsu Kinako-Mochi ●黒みつきなご餅	¥486
Plain Danish プレーンデニッシュ	¥702	Anko-Mochi ●あんこ餅	¥486
Chocolate Danish チョコデニッシュ	¥702	Isobe-Mochi (rice cake dipped with soy sauce wrapped in seaweed) ●いそべ餅	¥486





イザメシは店頭にて販売しております。ぜひお手にとってご覧ください。



調理不要！非常時に最適な常備セット

セット商品



水を使わず封を開けるだけでお召し上がりいただける、非常時に最適なセットです。いざという時のために、オフィスや施設の備蓄に便利です。

イザメシ スピードセット ¥2,700

5品 先割れスプーン付き



常温でもおいしく食べられるバラエティーに富んだIZAMESHI SOUP6種類の詰め合わせです。災害時でも手軽に野菜を取り入れることができます。

IZAMESHI SOUPセット ¥3,024

6品 スプーン付き



味にこだわった長期保存食「IZAMESHI」と青山シャンウェイのコラボシリーズをセットにしました。バラエティーに富んだ中華惣菜8種類の詰め合わせは缶切り不要ですすぐお召し上がりいただけます。

シャンウェイ×IZAMESHI ¥4,860 中華惣菜缶詰セット

8品

IZAMESHIは贈り物にも！

「IZAMESHI」は、突然の災害時に備えた長期保存食です。必要と感じながらも「いつかそのうち」と、非常食の備えを先延ばしにしている方も多いのでは。「IZAMESHI」は、おいしさにこだわり、豊富なメニューをとりそろえ、そして、様々なシーンにとけ込むデザイン性にもこだわりました。後回しになりがち“防災”をギフトにするのもオススメです。

IZAMESHIの詳細はこちら



# COURSE MENU

## 3,800円コース (税込) Tax included

- Caprese カプレーゼ
- Roasted Chicken 丸鶏のローストチキン
- Seasonal Vegetables and Fruits Salad 季節野菜とフルーツのサラダ
- Fish and Chips フィッシュ&チップス
- Hawaiian Garlic Edamame ハワイ風ガーリック枝豆
- Rice Ball and Seasonal Miso soup おにぎり+お味噌汁
- Your choice of dessert 選べるデザート



※写真は4名様分のイメージです。This picture is for four people.

お好みのデザートをお選びいただけます。You can choose one from these 6 desserts.

- |                                 |   |  |   |
|---------------------------------|---|--|---|
| 宇治抹茶ブラウニー<br>Uji Matcha Brownie | 宇治抹茶アイス<br>Uji Matcha Ice Cream                               | 苺アイス 苺とブルーベリーの生酵素フルーツ添え<br>Strawberry Ice Cream with Strawberry and Blueberry Raw Enzyme | バニラアイス キウイとパイナップルの生酵素フルーツ添え<br>Vanilla Ice Cream with Kiwi & Pineapple Raw Enzyme |
| レアチーズケーキ<br>No-bake Cheese Cake | ガトーショコラ バニラアイス添え<br>Gâteau au chocolat with Vanilla Ice Cream |  |   |

## 5,000円コース (税込) Tax included

- Pan con tomate パンコントマテ
- Galician-style Octopus タコのガリシア風
- Your choice of soup 選べるスープ
- Fish and Chips フィッシュ&チップス
- Mushroom Salad マッシュルームサラダ
- Assorted of Roasted Meats トリオプレート
- Spicy Chicken Curry スパイスチキンカレー
- Your choice of dessert 選べるデザート



※写真は2名様分のイメージです。This picture is for two people.

お好みのスープをお選びいただけます。You can choose one from these 9 soups.

- |   |  |                           |
|---|--|---------------------------|
| 7種野菜のコーンポタージュ<br>Corn Potage from 7 Kinds of Vegetables   | ポルチーニ茸とハト麦のスープ<br>Porcini Mushroom and Adlay Soup                  | ガスパチョ<br>Gazpacho         |
| 枝豆とブロッコリーのグリーンスープ<br>Green Soup from Edamame and Broccoli | 豆乳クラムチャウダー<br>Soymlk Clam Chowder                                  | トムヤムクン<br>Tom Yum Goong   |
|   | キヌアとレッドキドニーのミネストローネ<br>Minestrone with Quinoa and Red Kidney Beans | タッコムタン<br>Chicken Gomtang |
|   |  | アホブランコ<br>Ajoblanco       |

お好みのデザートをお選びいただけます。You can choose one from these 6 desserts.

- |  |  |
|--|--|
| 宇治抹茶ブラウニー<br>Uji Matcha Brownie                                  | 苺アイス 苺とブルーベリーの生酵素フルーツ添え<br>Strawberry Ice Cream with Strawberry and Blueberry Raw Enzyme |
| レアチーズケーキ<br>No-bake Cheese Cake                                  | バニラアイス キウイとパイナップルの生酵素フルーツ添え<br>Vanilla Ice Cream with Kiwi & Pineapple Raw Enzyme        |
| ガトーショコラ<br>バニラアイス添え<br>Gâteau au chocolat with Vanilla Ice Cream |  |
| 宇治抹茶アイス<br>Uji Matcha Ice Cream                                  |  |

## 飲み放題 2,500円 (税込) 別途

All you can drink / ¥2,500 tax included (separately)

Prices are per person. おひとり様あたりの料金です。

We accept reservations for 2 to 10 people on the same day. 当日予約は、2~10名様まで承ります。

Reservations for more than 10 people must be made at least 2 days in advance. 10名様以上のご予約は、2日前までをお願いいたします。