

Cafe Dining Safu

Open 11:00 - 18:00
Food 17:00 (L.O.)
Drink & Dessert 17:30 (L.O.)



都会に佇む、静寂の庭。
日本素材を使った、
カジュアルフレンチと喫茶。
菊池寛実記念 智美術館 併設
カフェダイニング 茶楓
♪ 温故知新



Lunch Menu ランチメニュー

Lunch Set

ランチセット

ランチセットに+¥300で本日のデザートを追加可能です。
お飲み物は下記のランチドリンクよりお選びください。

A パスタランチ



サラダ
パスタ
(大葉のジェノベーゼ)
パン
ドリンク

¥ 1,800

B 気まぐれランチ



サラダ
本日のメイン
(ASK)
パン
ドリンク

¥ 1,980

Lunch Course

ランチコース

選べるメインは右ページより、
お飲み物は下記よりお選びください。

前菜
選べるメイン
(鶏/魚/豚/牛)
パン
デザート

¥ 2,750

Lunch Full Course

ランチフルコース【事前予約制】

前日までの事前予約制です。
お飲み物は下記よりお選びください。

前菜
魚料理
肉料理
パン
デザート

¥ 4,950

Lunch Drink

ランチドリンク

- コーヒー (Hot / Ice)
- 希望の雫りんごジュース (青森)
- 自家製クラフトコーラ
- 紅茶 (Hot / Ice)
- 紫宝の恵ぶどうジュース (長野)
- 自家製ジンジャーエール



Choice of Main

選べるメイン



Chicken 鶏

国産鶏もも肉 塩麴ロースト
黒酢と醤油のピネグレット

やわらかな鶏肉と、長期熟成させて造った玄米黒酢と濃口醤油のピネグレット。酸味と甘味の調和がやみつきの味わい。

玄米黒酢（京都 飯尾酒造）

濃口醤油（岡山 鷹取醤油）



Fish 魚

鮮魚の味噌焼き
生海苔の白ワインソース

風味豊かなこっくりとした“甘味噌”がクリーミーな生ノリソースと合わさり、上品な香りが広がる。

甘味噌（岡山 名刀味噌）



Pork 豚

山形豚のグリル
有馬山椒の赤ワインソース

肉厚でジューシーな山形豚に、赤ワインと有馬山椒のソース。ワインのコクと、山椒のさわやかさで、フレッシュで豊かな風味。

有馬山椒（兵庫）



Beef 牛 + ¥1,100

特選牛のグリル
クルミのペーストわさび醤油テイスト

醤油の甘み、わさびの香りとかくるみの風味を融合させたソースが引き出すシェフの厳選した牛の旨み。

濃口醤油（岡山 鷹取醤油）

A la carte

アラカルト

Salad & Appetizer

サラダ・前菜

前菜 盛り合わせ 5種類 ¥1,000

サラダ ¥800

自家製パテ ¥1,000

シェフ特製 自家製やわらかハム ¥900

オリーブ ¥500

本日の前菜各種 (ASK) ¥500

Pasta

パスタ

本日のパスタ ¥1,500

Main Dish

メイン料理

*少々お時間をいただく場合がございます

特選牛のグリル クルミのペースト わさび醤油のテイスト ¥3,200

山形豚のグリル 有馬山椒の赤ワインソース ¥2,000

鮮魚の味噌焼き 生海苔の白ワインソース ¥2,000

国産鶏もも肉 塩麴ロースト 黒酢と醤油のビネグレット ¥1,800

大葉としらすのジェノベーゼ ¥1,500

Cafe Menu カフェメニュー

Dessert

デザート

デザートに+¥500でお好きなお飲みものを追加可能です。
お飲み物は次のページからお選びください。(アルコールは除く)

ピスタチオのクレームブリュレと
わらび餅



「とろっ、もちっ、パリッ」
のハーモニー。
忘れがたい新食感。

単品 ¥1,000
ドリンクセット ¥1,500

自家製プリンとごまのチュール
和のプリンア・ラ・モード風



なめらかなプリンとごまの
香ばしさを合わせて。
黒蜜ときなこ、白玉で和のテイストも。

単品 ¥900
ドリンクセット ¥1,400

濃厚抹茶の
ガトーショコラ



おだやかなうまみとコクの
愛知県「西尾の抹茶」を
使った濃厚ケーキ。

単品 ¥900
ドリンクセット ¥1,400

そば粉のガレットと
マスカルポーネのムース



もちもちのガレットに、
3年程熟成させた旨みたっぷりの
「福米純 本みりん」と鹿児島
の黒糖で作ったベリーソース。

単品 ¥900
ドリンクセット ¥1,400

ほうじ茶のシフォンケーキと
きなこクリーム



香ばしいほうじ茶と
きなこクリームが
相性抜群。お好みで
ほうじ茶シロップをかけて。

単品 ¥900
ドリンクセット ¥1,400

Drink Menu

ドリンクメニュー

Coffee

コーヒー

心齋橋焙煎所（大阪市）の新鮮な自家焙煎コーヒー豆を使用。

オリジナルブレンドコーヒー（Hot / Ice） ￥920

カフェラテ（Hot / Ice） ￥970

アメリカーノ（Hot / Ice） ￥970

Safu Selected Tea

茶楓セレクトティー

静岡

煎茶 おくひかり（川根本町・鈴木茶苑 鈴木健二） ￥800

品種「おくひかり」を萎凋し、特別な製造を経てできる茶葉。渋味は強くなく、爽やかさが特徴。

和紅茶 笹場紅茶（富士市/富士山まる茂茶園 本多茂兵衛） ￥800

驚くほどの甘い香り。秘密は、土地の特徴と仕上げの製法にあり。

紅茶の渋さ、エグみなどを抑えるため、高温で火入れ。甘い香りだけを引き出した紅茶。

ほうじ茶 丸火（富士市/富士山まる茂茶園 本多茂兵衛） ￥800

じっくりと低温でローストすることにより、焙煎過程で生じやすい苦味を抑え、

香ばしさだけが楽しめる、飲み手を選ばない優しい味わい。

烏龍茶 焙煎烏龍茶（牧之原市 釜炒り茶柴本 柴本俊史） ￥900

苦味や渋みが少なく、華やかで優しい香り。食事や焼き菓子などとも相性バツグン。

やさしい飲み口がティータイムを優雅に彩る。

長崎・五島列島

オーガニック・レモングラスティー レモングラス緑茶ブレンド（グリーンティ五島） ￥750

厳選された一番茶のみを使用した五島産有機緑茶をブレンド。スッキリとした飲み口。

オーガニック・レモングラスティー レモングラス紅茶ブレンド（グリーンティ五島） ￥750

さわやかな有機レモングラスと、紅茶をブレンドしたまるやかで優しい味わい。

愛媛

石鎚黒茶 ￥800

江戸時代から続く霊峰石鎚山の大自然が生み出す幻のお茶。無形民俗文化財指定。



Soft Drink

ソフトドリンク

自家製クラフトコーラ	¥ 800
自家製ジンジャーエール	¥ 800
希望の雫 りんごジュース(青森)	¥ 800
紫宝の恵 ぶどうジュース(長野)	¥ 800
紅茶 (Hot / Ice)	¥ 700

Selected Craft Beer

セレクトクラフトビール

岡山県真庭市 Mimasaka Beer Works

MBW ペールエール ¥ 1,300

地元産のほうじ茶を使用。ホップの華やかな香りとコク、ほうじ茶の旨味と香ばしさが特徴。

MBW 酒粕スペシャルエール ¥ 1,600

岡山県の酒蔵（御前酒蔵元辻本店）の酒粕を使用したハイアルコールビール。

日本酒のような香りとコク、酒粕や発酵由来の酸味やスパイス味を楽しめる。

Other Beer

その他のビール

アサヒスーパードライ小瓶 ¥ 900

ハイボール ¥ 950

ノンアルコールビール ¥ 750

Wine

ワイン

赤ワイン

アルカンヴィーニュ（長野）メルロー グラス ¥1,200
長野県東御市指定生産者のメルローを100%使用したミディアムボディの赤ワイン。

白ワイン

アルカンヴィーニュ（長野）シャルドネ グラス ¥1,200
柑橘やハチミツのような香りに繊細でしっかりした酸味と余韻の長さが感じられる心地よい飲み口。

スパークリングワイン

高島ワイナリー（山形）嘉 - Yoshi - グラス ¥1,000
豊かなうまみをとまなう酸を感じられるすっきりとした味わい。

シャンパン

シャンパン ハーフボトル ASK

Whisky / Gin / Sake

ウイスキー・ジン・日本酒

ウイスキー 越百（長野/マルス駒ヶ岳蒸溜所） ¥1,000
複雑さと奥行きを表現したモルトウイスキー。

ジン GOTOGIN（長崎/五島列島酒造） ¥1,200
驚くほどの甘い香り。秘密は、土地の特徴と仕上げの製法にあり。
五島を象徴する椿の花をキーボタニカルに、島の風景を語り出す入手困難なクラフトジン。

焼酎 五島麦（長崎/五島列島酒造） ¥1,200
五島の大地で育った二条大麦の香ばしさとまろやかな味わい。

焼酎 五島芋 椿酵母（長崎/五島列島酒造） ¥1,200
五島産さつまいも100%使用、椿由来の華やかな香り。ホテル五島リトリートray完全オリジナル商品。

日本酒 特別純米原酒 八海山（新潟） 一合 ¥900
日本屈指の豪雪地帯南魚沼で作られたお酒。深い味わいと軽さが特徴。