

SNACK

🕒 11:00-LAST

- ・DEAI のトースト + ドリンク (¥550) ¥ 500
- ・ポテト & 唐揚げ (¥550) ¥ 500
- ・フレンチトースト + アイス2種 (¥880) ¥ 800

🕒 15:00-18:00

- ・ピザセット (マルゲリータ + ドリンク)
(¥1,100) ¥1,000
- ・和牛オムライス
(¥1,000) ¥ 909
- ・和牛オムライス・ドリンクセット
(¥1,100) ¥1,000
- ・和牛オムライス・サラダセット
(¥1,100) ¥1,000
- ・和牛オムライスセット (サラダ + ドリンク)
(¥1,430) ¥1,300
- ・和牛100%のハンバーグとデアイの食パンのハンバーガー
(ポテト + サラダ + ドリンク)
(¥1,350) ¥1,227

※ドリンク無しは、¥100 引き



ケーキセット

- ・ケーキ + ドリンク (ケーキの価格 + ¥ 270 or ¥340)

ケーキをお持ちしますので、スタッフにお声がけください。
ドリンクがセットドリンク価格となります。

ドリンクページをご覧ください

LUNCH

11:00-15:00

- ・ワンプレートランチ ¥1,227
 スープ+ドリンク (¥1,350)
 ※別紙をご覧ください
- ・パスタランチ ¥1,654
 前菜+ドリンク (¥1,820)
 ※パスタ単品 ¥1,100
- ・パスタランチスペシャルティ ¥2,090
 前菜+ドリンク (¥2,300)
 ※スペシャルティパスタ単品 ¥1,600
- ・和牛 100%のハンバーグと
 デイの食パンのハンバーガー
 ポテト+サラダ+ドリンク ¥1,227
(¥1,350)
- ・こだわり卵を半熟で焼いた
 オムライス ¥1,227
 サラダ+ドリンク (¥1,350)
- ・半熟卵のシーフードドリア ¥1,227
 サラダ+ドリンク (¥1,350)
- ・週替わりのリゾットランチ ¥1,200
 サラダ+ドリンク (¥1,320)
- ・ヴィーガンランチ ¥1,654
 ヴィーガンプレート+ヴィーガン
 パスタ半分+ドリンク (¥1,820)
- ・ランチソフトクリーム ¥291
(¥320)

■パスタ大盛り +¥300 ■ご飯大盛り +¥50

ドリンクページを見てください

DINNER (前菜系)

18:00-23:00

● 冷前菜

- ・ 前菜盛り合わせ (8種) (¥2,200) ¥ 2,000
- ・ 前菜盛り合わせ (7種) (¥1,650) ¥ 1,500
- ・ 前菜盛り合わせ (6種) (¥1,100) ¥ 1,000
- ・ 彩り野菜のバーニャカウダー (¥990) ¥ 900
- ・ サラミの盛り合わせ (¥990) ¥ 900
- ・ 本日のお魚カルパッチョ (¥830) ¥ 754
- ・ 生ハムシーザーサラダ (¥830) ¥ 754
- ・ チーズ盛り合わせ (¥800) ¥ 727
- ・ 本日の新鮮サラダ (¥730) ¥ 663
- ・ スペイン産生ハム (¥550) ¥ 500

前菜
人気 No.1

● 温前菜盛

- ・ 海老のアヒージョ (¥830) ¥ 754
- ・ 海老のアヒージョ (バケット2枚付) (¥1,100) ¥ 1,000
- ・ ベーコンときのこのアヒージョ (¥750) ¥ 681
- ・ ベーコンときのこのアヒージョ (¥1,020) ¥ 928
(バケット2枚付)
- ・ ソーセージのグリル (¥660) ¥ 600
- ・ ライスコロッケ (¥550) ¥ 500
- ・ 鶏のフリットハーブの香り (¥550) ¥ 500
- ・ チーズバケット (¥440) ¥ 400
- ・ アンチョビポテト (¥440) ¥ 400
- ・ ガーリックトースト (¥400) ¥ 363
- ・ バケット (¥300) ¥ 272

スタッフ
おすすめ

DINNER

🕒 18:00-23:00

● MAIN

- ・ 本日のお肉 (¥2,200) ¥2,000
- ・ 本日のお魚 1テースル1品 (¥1,820) ¥1,654
- ・ ほぼ原価 100%のお得なメニュー 限定 ¥ ask
- ・ グラスフェッドビーフのタリアータ (200g/2~3人分) (¥2,020) ¥1,836

お肉
人気 No.1

● PASTA

内容は、スタッフにお尋ねください

- ・ 本日のトマトクリームパスタ (¥1,310) ¥1,190
- ・ 本日のクリームパスタ 北海道産クリーム
で大人気 (¥1,210) ¥1,100
- ・ 本日のバジルパスタ (¥1,210) ¥1,100
- ・ 本日のトマトパスタ (¥1,100) ¥1,000
- ・ 本日のオイルパスタ (¥1,100) ¥1,000
- ・ 本日のスペシャリティーパスタ (¥1,820) ¥1,654

● PIZZA

- ・ 生ハムピザ (¥1,500) ¥1,363
- ・ クアトロフロマッジョ (¥1,400) ¥1,272
- ・ ビスマルクピザ (¥1,320) ¥1,200
- ・ 熟成サラミのマルゲリータ (¥1,300) ¥1,181
- ・ ジェノベーゼ (¥1,210) ¥1,100
- ・ マルゲリータ (¥1,050) ¥ 954

PIZZA
人気 No.1

● RISOTTO

- ・ 本日のクリームリゾット (¥1,100) ¥1,000
- ・ 本日のトマトリゾット (¥1,050) ¥ 954
- ・ 本日のリゾット (¥1,000) ¥ 910
- ・ パルミジャーノ・
レツジャーノ・リゾット (¥ 900) ¥ 820

スタッフ
おすすめ

DRINK

	単品価格	セット価格	★
ブレンドコーヒー (Hot or Ice)	¥450	¥270	¥0
アメリカンコーヒー (Hot)	¥450	¥270	¥0
フレッシュフルーツジュース (オレンジ or グレープフルーツ)	¥450	¥270	¥0
コカ・コーラ	¥450	¥270	¥0
ウィルキルソンジンジャーエール (甘口 or 辛口)	¥450	¥270	¥0
カフェ・オ・レ	¥540	¥340	¥110
オーツミルクラテ	¥540	¥340	¥110
生レモン レモネード	¥540	¥340	¥110
チョコレートミルク	¥540	¥340	¥110
その他のドリンク	別メニュー参照		¥340
			¥100

★ ランチ・夜カフェ・その他ドリンク付きのセットのプラス料金

【お子様ドリンク】・フレッシュオレンジジュース ¥300

※小学生未満 ・グレープフルーツジュース ¥300

DRINK info

卓上のポップに
季節のフレッシュフルーツジュース、
紅茶、抹茶ラテ等のご案内があります。
そちらもご覧下さいませ。

BEER

- ・ヒューガルデンホワイト (¥660) ¥600
- ・ハイネケン (¥500) ¥454
- ・生ビール (アサヒ隅田川ブルーイング)
➡2杯目以降 (¥400) ¥363
- ・ノンアルコールビール (¥500) ¥454

HIGHBALL

- ・アサヒブラックニッカハイボール (¥500) ¥454
➡2杯目以降 (¥400) ¥363

COCKTAIL

桃系

(¥550) ALL ¥500

- ・ファジーネーブル (桃 × オレンジ)
- ・ピーチフィズ (桃 × ソーダ)
- ・ピーチジンジャー
- ・ピーチコーラ
- ・ピーチリンゴ
- ・ピーチミルク

ライチ系

- ・ライチオレンジ
- ・ライチソーダ
- ・ライチジンジャー
- ・ライチコーラ
- ・ライチリンゴ
- ・ライチミルク

カシス系

- ・カシスオレンジ
- ・カシスソーダ
- ・カシスジンジャー
- ・カシスコーラ
- ・カシスリンゴ
- ・カシスミルク

イチゴ系

- ・イチゴオレンジ
- ・イチゴソーダ
- ・イチゴジンジャー
- ・イチゴコーラ
- ・イチゴリンゴ
- ・イチゴミルク

マンゴー系

- ・マンゴーオレンジ
- ・マンゴーソーダ
- ・マンゴージンジャー
- ・マンゴーコーラ
- ・マンゴーリンゴ
- ・マンゴーミルク

Sparkling Wine



・天使のアスティー

グラス¥ 681 ボトル¥2,300

(¥750) (¥2,530)

甘口 品種：モスカート・ピアンコ

マスカットのような華やかな香りと爽やかな風味を持つ甘口のスパークリングワイン。
優しい味わいで、女性を中心に世界的に人気があります。

CAVA



・ウ・メス・ウ・ファン トレス フリュット

グラス¥1,400 ボトル¥4,100

(¥1,540) (¥4,510)

辛口 品種：チャレロ、パレリャーダ、マカベオ

リンゴや桃のフレッシュな香り、きめ細かくクリーミーな泡立ち。後味はすっきり爽やか。

LAMBRUSCO



・コンチェルト・ランフルスコ・レツジャーノ・セッコ

グラス¥1,400 ボトル¥4,100

(¥1,540) (¥4,510)

辛口 品種：ランフルスコ・サラミーノ

熟したラズベリー、ブルーベリー、カシス、ブラックチェリーの果実のアロマに、スマイレの花やブラックオリーブのニュアンスが重なります。生き活きとした酸が全体を綺麗にまとめあげており、豊かな果実味が心地良い飲み口です。

CHAMPAGNE



・モエ・エ・シャンドン・フリュット モエ アンペリアル

グラス¥3,500 ボトル¥9,000

(¥3,850) (¥9,900)

辛口 品種：ピノノワール、ピノムニエ、シャルドネ

青リンゴや洋ナシのアロマと花の香りにフリオッシュやシリアル複雑なニュアンスが調和。しなやかなアタックは、果実味が豊かでありながら気品を備えています。アンペリアルは皇帝ナポレオンが勝利を祝ったのが由来。アンペリアルはインペリアル（皇帝）を意味する。

RED WINE



・メダイオン ルージュ

グラス¥ 910 ボトル¥4,600
(¥1,000) (¥5,060)

辛口 フルボディ 品種：カベルネソーヴィニオン、シラー

ブラックチェリーやスルーン、ストロベリー、ココアなどのリッチでスパイシーなアロマが特徴的。濃厚で厚みのある飲み口で、滑らかな渋みと適度の酸のバランス。



・シャトー シトラン

グラス¥1200 ボトル¥6,000
(¥1,320) (¥6,600)

辛口 フルボディ 品種：カベルネソーヴィニオン、メルロー、カベルネフラン

評価の高いシャトーシトランの中でも、グレートビンテージと言われている。2015年のシャトーシトランです。熟した果実に十分なタンニンによるコクがありながら、しなやかな舌触りが楽しめるワイン。



・ドレーニレ・サハティエニ ラビィ ピノノワール

グラス¥ 600 ボトル¥2,600
(¥660) (¥2,860)

辛口 ミディアムボディ 品種：ピノノワール

光沢のあるルビー色でピノノワールらしい品種の香り、苺や木苺の果実味がキレイに凝縮している



・ディーンハイマー シュロス ドルフェンダー

グラス¥ 600 ボトル¥2,600
(¥660) (¥2,860)

甘口 品種：ドルフェンダー

しっかりと濃く、豊かな果実味、ベリー系のアロマ、柔らかなタンニンが優しい甘口の珍しい赤ワイン。

事前にお声がけいただきましたら、お客様ご希望のワインをご用意することもできます。

WHITE WINE



・ドルーアン・ヴォードン シャフリ

グラス¥1,200 ボトル¥6,000

(¥1,320) (¥6,600)

辛口 品種：シャルドネ

レモンなどの柑橘を思わせるフルーティな香り、澁刺とした酸にキュッと引き締まったミネラル、シャブリのパイオニアであるドルーアンは、シャブリ地区の本来のテロワールを活かしたエレガントでアロマ溢れるシャブリのワイン造りを、今もなお追求し続けている。



・グレイス 茅ヶ岳

グラス¥1,300 ボトル¥6,500

(¥1,430) (¥7,150)

辛口 品種：甲州

ライムやグレイスフルーツ系の柑橘系の香り。フェネルやタイムのようなハーブの香りがあり、爽やかで生き活きとした酸味が特徴の辛口です。国際的なワイン市場においても高く評価され、ロンドンを中心にヨーロッパにも輸出されている。



・ラダチーニ フランド カベルネ

グラス¥ 600 ボトル¥2,600

(¥660) (¥2,860)

やや辛口 品種：カベルネソーヴィニオン

赤ワインの代表的品種カベルネソーヴィニオンを使った珍しい白ワイン。パッションフルーツ、熟した桃、刈ったばかりの青草の香り、フレッシュなベリー風味、凝縮されたグレイスフルーツの弾けるような活気に満ちた味わい、余韻が長く続きます。



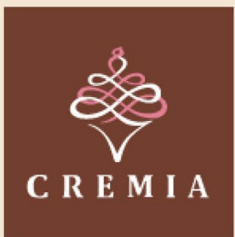
・ダーレンベルグ 貴腐・マッド・パイ

グラス¥1,000 ボトル¥4,000

(¥1,100) (¥4,400)

極甘 品種：ヴィオニエ、ソービニオンフラン他

杏ジャムのような甘味の後、エレガントな酸味が広がります。ジンジャーやハチミツの香りが心地良い。



濃厚なのに後味すっきり。
永遠のスタンダード。



甘いだけでなくほろ苦い。
男性にも人気の商品。



CREMIA

ALL ¥500
(¥550)

- ・クレミア(スタンダード)
- ・クレミア ザ ショコラ

- ・コーヒーフロート
- ・コーラーフロート

ALL ¥500
(¥550)

Palfeit All days dining Hikari



どんなフルーツでも人気！スリュレパフェ

丸ごとシャインマスカット



桃のロッククライムパフェ



メロンシリーズパフェ



フレンチトーストはひかりカフェ人気メニューです



人気のいちごパフェ一番大きいエベレスト



ひかりパフェ

季節のフルーツ40センチパフェ

柿と梨の黒ゴマスリュレパフェ



マロンのクレミアソフト



ひかりパフェの原点。人気の桃パフェ

季節のフルーツを美味しく食べていただけるパフェ