

Farm to Table

Thrush Café

Weekend Menu



Morning Menu

 モーニングメニュー 土日祝限定

体喜ぶ冬のモーニングセット ¥1,500 (税込)
Healthy Winter Morning Set

ごろごろ野菜のミネストローネとパン
農園野菜のグリーンサラダ×選べる2種の自家製ドレッシング
(ビーツヨーグルトドレッシング or 人参ドレッシング)

Mixed Vegetable Minestrone and Bread
Farm Vegetable Green Salad x Choice of Two Kinds of Homemade Dressing
(Beetroot Yogurt Dressing or Carrot Dressing)

Set Drink

 ※・ノンカフェイン

- | | | |
|--------------------|---------------------|-----------------------|
| ● コーヒー [Hot /Ice] | ● アールグレイ [Hot /Ice] | ● ハニーブッシュティー [Hot] |
| ● カフェラテ [Hot /Ice] | ● ダージリンティー [Hot] | |
| ● デカフェコーヒー [Hot] | ● アップルティー [Hot] | ● ローズヒップティー [Hot] |
| ● ルイボスティー [Hot] | ● ストロベリーティー [Hot] | ● デカフェピュアベルガモット [Hot] |

石灰石から生まれたエコ素材「ライメックス」を使用しています。

ライメックスは一般的な紙と比べると、製造工程で水や木を殆ど使用せず、製品となった後も劣化しづらく効率よくリサイクルできることから、持続可能な社会に貢献する日本発の革新的新素材として、世界から注目されています。



※メニューは季節、仕入状況等により変更となる場合がございます。予めご了承ください。
Please note that the menu is subject to change depending on the season and availability.

※別途サービス料 10% を申し受けます。
10% service charge will be added.

Course Menu コースメニュー



Course コース

¥4,800 (税込)

Soup

カボチャのポタージュ

Pumpkin Potage

Appetizer

八幡平ブラウンマッシュルームのフリット

ヨーグルト デュカスパイス

Hachimantai Brown Mushroom Fritters
With Yogurt & Duqqa Spice

Fish

真鱈とカブのヴァプール

葉と香草のエキューム

Steamed Cod & Turnips
With Leaves and Herb Foam

Meat

牛フィレ肉のロティ

ゆり根ピュレ フォンドポタジェール

Roasted Beef Fillet with a Lily Root Puree
& a Garden Vegetable Dressing

Dessert

モンブランフランボワーズ ぶどうソルベ添え

Raspberry Mont Blanc with Grape Sorbet

コーヒー または アールグレイ [Hot/Ice]

Coffee or Earl Grey

※コースにはパンが付きます。
The course includes Bread.

※ドリンクのおかわりに関しては、別途 ¥300(税込)いただきます。
An additional 300 yen (tax included) will be charged for a 2nd serving of either drink.

※メニューは季節、仕入状況等により変更となる場合がございます。予めご了承ください。
Please note that the menu is subject to change depending on the season and availability.
※別途サービス料 10% を申し受けます。10% service charge will be added.

Tokyo Tokyo

Farm to Table
Thrush Café



Half Course ハーフコース

¥3,800 (税込)

Soup

カボチャのポタージュ

Pumpkin Potage

Appetizer

八幡平ブラウンマッシュルームのフリット

ヨーグルト デュカスパイス

Hachimantai Brown Mushroom Fritters
With Yogurt & Duqqa Spice

どちらかお選び下さい

choose one of these two.

Fish

真鱈とカブのヴァプール

葉と香草のエキューム

Steamed Cod & Turnips
With Leaves and Herb Foam

OR

Meat

牛フィレ肉のロティ

ゆり根ピューレ フォンドポタジエール

Roasted Beef Fillet with a Lily Root Puree
& a Garden Vegetable Dressing

Dessert

モンブランフランボワーズ ぶどうソルベ添え

Raspberry Mont Blanc with Grape Sorbet

コーヒー または アールグレイ [Hot/Ice]

Coffee or Earl Grey

※コースにはパンが付きます。
The course includes Bread.

※ドリンクのおかわりに関しては、別途 ¥300(税込)いただきます。
An additional 300 yen (tax included) will be charged for a 2nd serving of either drink.

A la carte

アラカルト



本日のスープ ¥500 (税込)
Soup of the Day



旬野菜のサラダプレート ¥1,200 (税込)
自家製人参ドレッシング
Salad Plate of Seasonal Vegetables
with a Homemade Carrot Dressing



雑穀米とビーフカレー ¥1,800 (税込)
Beef Curry with Multigrain Rice



朝霧高原放牧豚と ¥1,800 (税込)
茸のクリームスパゲッティーニ
Cream Spaghettini
with Asagiri Kogen Pastured Pork and Mushrooms

Kids

キッズメニュー



お子様ランチカレー (ジュース付き) ¥1,500 (税込)
[りんご or オレンジ or グレープフルーツ]
Children's Lunch Curry (with juice)
[Apple juice or Orange juice or Grapefruit juice]

Afternoon Tea

アフタヌーンティー

要 予 約
※3日前まで承ります

ラストオーダー ▶▶ 14:00



13:30 - 16:00



※画像はイメージです

Afternoon Tea

アフタヌーンティー

要 予 約 ※3日前まで承ります

¥4,500 (税込)

Food

季節のミニタルト / 季節のシュークリーム / kiki チョコ 2 種
なめらかプリン / プチカヌレ / スリジェ

季節のパン / クロワッサン / スコーン 2 種 / ミックスサンド
クロワッサンサンド / ローストビーフサンド

Beverage

※・ノンカフェイン

- コーヒー [Hot /Ice]
- カフェラテ [Hot /Ice]
- アールグレイ [Hot /Ice]
- ダージリンティー [Hot]
- ローズマリー棒茶 [Hot]
- ペザンブレンド [Hot]
- アップルティー [Hot]
- ストロベリーティー [Hot]
- デカフェコーヒー [Hot]
- デカフェピュアベルガモット [Hot]
- カモミール [Hot]
- ハニーブッシュティー [Hot]
- ルイボスティー [Hot]
- ローズヒップティー [Hot]

要予約 ※3日前まで承ります

*For the afternoon tea service, reservations of at least 3 days in advance are required.

※メニューは季節、仕入状況等により変更となる場合がございます。予めご了承ください。
Please note that the menu is subject to change depending on the season and availability.
※別途サービス料 10% を申し受けます。10% service charge will be added.

Farm to Table
Tokyo Tokyo Thrush Café

Cake Set ケーキセット

ドリンクセット / ¥1,500 (税込)

単品 / ¥900 (税込)

3種から1つお選びいただけます。
コーヒーまたはアールグレイからお選び下さい。
Cake set (please choose one of the three desserts)
(Coffee or Earl Grey tea is available, please select one to go with your course.)

※ドリンクのおかわりに関しては、別途 ¥300(税込)いただきます。
An additional 300 yen (tax included) will be charged for a 2nd serving of either drink.



キャロットケーキ

Carrot Cake

イギリスの定番キャロットケーキ。
にんじんの甘み、シナモンと胡桃の香りが口いっぱいに広がります。
クリームチーズをベースにしたチーズフロスティングを塗り、
ローストしたココナッツと人参のコンポートを載せました。

A classic British carrot cake.

Enjoy the sweetness of the carrots and the aroma of cinnamon and walnuts that permeate the mouth.

It is topped with a cream cheese frosting with roasted coconut and carrot compote.



スフレチーズケーキ

Soufflé Cheesecake

低温でゆっくりと湯煎焼きをした事で滑らかで上品な口当たり仕上げた
ふわふわなスフレチーズケーキ。

甘酸っぱいブルーベリーソースのアクセントと共に楽しみください。

Slowly baked in hot water at a low temperature this smooth, fluffy, elegant soufflé cheesecake, topped with a sweet and sour blueberry sauce is like a slice of heaven.



アップルパイ 大島牛乳アイス添え

Apple Pie with Ooshima Milk Ice Cream

りんごを贅沢に使用した上品なアップルパイ。りんごの素材を活かした味わいと、希少な大島バターを使用して焼き上げた香ばしいパイ生地、そしてさっぱりとした大島牛乳アイスが口の中でとけあう特別な味わいをお楽しみください。

A sophisticated apple pie baked full of apples. Enjoy the taste of a pie that combines the delectable taste of apples with a fragrant, fluffy dough made using Ooshima butter, accompanied by the refreshing taste of Ooshima milk ice cream that melts in your mouth.



Dinner A la carte

ディナー アラカルト



経産牛のローストビーフサンド ¥2,500 (税込)
マスタードソース
Roast Beef Sandwich



自家製フライドポテト ¥700 (税込)
French Fries



季節のパスタ ¥1,800 (税込)
Seasonal Pasta