

V KUDAN-KAIKAN  
TERRACE

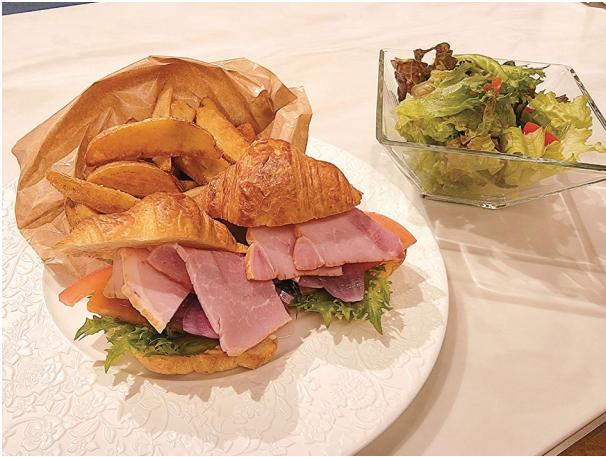
M

G

CAFE

# FOOD MENU

フードメニュー



ジャンボブランのクロワッサンサンド  
¥1,800



野菜のクリュディテと和牛バーガー  
¥2,500



プラントミートボールの  
ヴィーガンランチ

¥1,800

動物性の食材を使用していない、  
ヘルシーなランチプレート。

大豆などで作られたプラントミートのミートボールを  
トマトソースで煮込み、満足感のある一品に仕上げています。  
(カボチャのポタージュ アーモンドの香り／パン付)

V KUDAN-KAIKAN  
TERRACE

M

G

CAFE

\*上記価格に、別途サービス料10%を頂戴いたします。

# DESSERT MENU

デザートメニュー



プティフル セット  
¥600



プリン・ア・ラ・モード  
¥850



## 期間限定デザート

八女産抹茶のテリーヌ  
渋皮栗のアイスクリーム  
¥1,100

福岡県八女市の抹茶を贅沢に使用したなめらかなテリーヌ。  
旬の栗のアイスクリームと、  
竹炭塩とレモンのコンフィをアクセントに。

V KUDAN-KAIKAN  
TERRACE

M

G

CAFE

\*上記価格に、別途サービス料10%を頂戴いたします。

# CAFÉ MENU

カフェメニュー



VMG CAFEでご提供するTeaメニューは、1996年、自然・健康志向の高いアメリカ・サンフランシスコで生まれたティーブランド「Mighty Leaf(マイティーリーフ)」をご用意。大きな茶葉・フルーツ・ハーブなど、最高品質の自然素材をブレンドしています。芳醇で癒されるナチュラルな香りと味わいを存分にお楽しみください。

## HOT TEA ホットティーにてご提供いたします。

オーガニックアールグレイ	ゴールドエンチップを使用した芳醇な紅茶に、一番搾りのベルガモットオイルをブレンド。エキゾチックな味わいの香り高いアールグレイです。	¥800
オーガニックダージリンエステート	高品質の茶葉のみを使用した奥深い香りの贅沢な紅茶です。琥珀色のべっこう飴のような自然な甘さと滑らかな口当たりです。まずは、ぜひストレートでお召し上がりください。	¥800
バニラビーン	紅茶に上質なバニラをブレンドした、うっとりさせるような組み合わせ。優しいバニラの香りが余韻となって残るフレーバーティーです。	¥800
ホワイトオーチャード	繊細なホワイトティーと鮮やかな緑茶をベースにジューシーなメロンとビーチの香りをブレンド。優しいフルーツの香りがお口いっぱいに広がります。	¥800
カモミールシトラス	カモミールの花に、甘いオレンジと爽やかなレモンを最高の状態でブレンド。華やかでまろやかな口当たりのハーブティーです。	¥800
ジンジャーツイスト	ジンジャー、レモングラス、トロピカルフルーツとミントが作り出す調和のとれたブレンド。朝鮮人参がアクセントの切れのある味わいです。	¥800

## ICED TEA アイスティーにてご提供いたします。

オーガニックジンジャーピーチ	甘い香りのピーチとほのかに感じるスパイシーなジンジャーが絶妙なブレンド。受賞歴もある、本格的なフレーバーアイスティーです。	¥800
オーガニックワイルドベリーハイビスカス	ハイビスカスの花とエルダーベリーのブレンド。甘酸っぱい香りと人目ひく濃い赤色、濃厚な味わいは心身ともに元気になるようです。	¥800
ロイヤルミルクティー	オーガニックロイヤルアッサムエステートを使用したまろやかで味わい深いロイヤルミルクティーをご用意しました。	¥1,000

# CAFÉ MENU

カフェメニュー

珈琲 九段ブレンド (HOT・ICE)	¥600
カフェラテ 九段ブレンド (HOT・ICE)	¥700
アメリカン	¥600
カプチーノ	¥750
エスプレッソ	¥700
オレンジジュース	¥600
アップルジュース	¥600
自家製ジンジャーエール	¥700
和歌山有田の伊藤農園みかんジュース	¥800
クリームソーダ	¥1,000
ペリエ (330ml)	¥800
スパークリングワイン	¥1,200
グラスワイン (赤・白)	¥1,100
アサヒプレミアム熟選 (小瓶 334ml)	¥800
アサヒドライゼロ (小瓶 334ml/ノンアルコール)	¥800



V KUDAN-KAIKAN  
TERRACE

M

G

CAFE

\*上記価格に、別途サービス料10%を頂戴いたします。