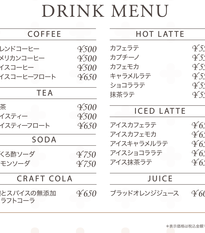

FOOD MENU

Original Menu

カジュアルフレンチメニューをお楽しみください。

コーヒー or 紅茶
+¥400

特製グヤーシュプレートランチ ¥2,500

ハンガリー大統領府元シェフ監修のグヤーシュスープは、大人気！
とろけるような牛肉と味わい深いスープをご堪能ください。

- ●グヤーシュスープと焼き野菜
- ●野菜サラダ
- ●キャロットラペ ＆ ポテト
- ●黒米入りごはん

Cafe Plate

コーヒー or 紅茶
+¥400

北海道オーガニック牛の
ハンバーグカフェプレート ¥2,500

彩り豊かな野菜をたっぷり摂れるヘルシーなカフェプレートです！

- ●有機牛ハンバーグステーキ、ミネストローネ煮込み
- ●野菜サラダ
- ●キャロットラペ ＆ ポテト
- ●黒米入りごはん

Calzone
海老とキノコのアヒージョ
or
トマトモッツァレラ

カルツォーネプレート ¥1,500

有機小麦粉と有機天然酵母で香り豊かで生地までもっちり♪　海老とキノコのアヒージョ、トマトモッツァレラからお好きな具材をお選びいただけます。

＊化学調味料・保存料・着色料不使用です。

コーヒー or 紅茶
+¥400

Keema Curry

野菜いっぱい鶏キーマカレー ¥1,400

Lemon Curry

鶏グリルレモンカレー ¥1,400

Cheese hot dog

チーズチリコンカンホットドッグ ¥790

＊ホットドッグのみテイクアウトできます。

Soup

クラムチャウダー ¥550

ミネストローネ ¥550

＊表示価格は税込金額です。

SWEETS MENU

期間限定の特製スイーツプレートと
柿パルフェをどうぞ♪

10/3〜12/27
期間限定
スイーツ
コーヒー or 紅茶
+¥400
This is
SUEKI

特製スイーツプレート ¥2,300

マロンモンブラン、マロンアイス、栗、栗クッキー、キャラメルチュイル、アーモンド、ショコラケーキ、ホイップクリーム、ベリー、ココアのラングドシャ、ミント、りんごタルト、米糀・玉ねぎ糀クッキー（ブラックペッパートッピング）、柿、柿ソース

ソフトクリーム
柿ソース、柿クッキー、柿

#東京富士美術館
をつけて
SNSでシェアして
100円OFF♡
スタッフにスマホ画面を
お見せください。

柿パルフェ ¥790

詳細は
こちらから
CLICK

アートを通して平和の心を育てる 柿の木プロジェクト

東京富士美術館は、SDGs(持続可能な開発目標)を推進する中、「時の蘇生・柿の木プロジェクト」に共鳴し、「被爆柿の木2世」を美術館敷地内に植樹し、関連イベントを開催しました。1945年8月9日、長崎で被爆したものの奇跡的に生き残った一本の柿の木の種から樹木医の海老沼正幸氏が「被爆柿の木2世」の苗木を育て、長崎を訪れる子どもたちに配る活動をしていました。この活動を知った現代アーティストの宮島達男氏が発起人となり、1996年より「時の蘇生・柿の木プロジェクト」として、柿の木をテーマにしたアート表現をとおして平和の心を育てるアートプロジェクトを世界中に広げています。

ラングドシャ、ナッツ、
マロンホイップ、キャラメルソース
Waffle

ワッフルプレート ¥1,100

Parfait

ベリー・ホイップ
ナッツ・カシスソース
マコロン・ナッツ・バナナチップ
ホイップ・チョコレートソース

カシスベリーパルフェ
¥700

チョコバナナパルフェ
¥700

ソフトクリーム
¥400

塩キャラメルアイス
（ナッツ入り）
¥550

DRINK MENU

COFFEE

ブレンドコーヒー	¥500
アメリカンコーヒー	¥500
アイスコーヒー	¥500
アイスコーヒーフロート	¥650

TEA

紅茶	¥500
アイスティー	¥500
アイスティーフロート	¥650

SODA

ざくろ酢ソーダ	¥750
レモンソーダ	¥750

CRAFT COLA

麹とスパイスの無添加クラフトコーラ	¥650

HOT LATTE

カフェラテ	¥550
カプチーノ	¥550
カフェモカ	¥550
キャラメルラテ	¥550
ショコララテ	¥550
抹茶ラテ	¥550

ICED LATTE

アイスカフェラテ	¥650
アイスカフェモカ	¥650
アイスキャラメルラテ	¥650
アイスショコララテ	¥650
アイス抹茶ラテ	¥650

JUICE

ブラッドオレンジジュース	¥600

＊表示価格は税込金額です。