



ブエノス ディアス

Buenos días! El Salvador

おはよう！エルサルバドル

8・9月はエルサルバドルの朝ごはん

Breakfast



- Extras
- 豆のププサ
Beans pupusa

¥400 (440)/pc
- チーズのププサ
Cheese pupusa

¥400 (440)/pc
- サルサ・ロハ
Salsa roja

¥300 (330)/pc
- クルティード
Curtido

¥300 (330)/pc

Salvadoran Breakfast

エルサルバドルの朝ごはん

¥1990 (2189)

朝ごはんに、もう一品！
Add Chorizo!



Chorizo
チョリソ
¥220 (242)

爽やかな酸味が特徴の辛い生ソーセージタイプのエルサルバドルのチョリソ
A mild Salvadoran-style fresh chorizo with a refreshing tang.

仕入れの都合により材料が変更になる場合があります。Ingredients may change due to availability.
アレルギーのある方は事前にスタッフにお知らせください。If you have any allergies, please let us know in advance. ()内は税込表示です。Prices in parentheses include tax.

Side Dish



Yuca Fries

ユカフライ

¥680 (748)/R ¥380 (418)/S

中南米で親しまれるキャッサバ芋をカリッと揚げた一品。もっちりとした中身の食感を楽しめます
A Latin American favorite made with cassava, fried until crisp with a soft, chewy center.

アレルギー【なし】 Allergens 【None】



Curtido
クルティード

¥300 (330)

ユカフライのトッピングとして、クルティードとサルサ・ロハを単品でご注文いただけます
Curtido and salsa roja can be ordered separately as toppings for the yuca fries.



Salsa roja
サルサ・ロハ

¥300 (330)

Drinks



Salvadoran Coffee

エルサルバドルコーヒー

Hot/Cold ¥680 (748)

エルサルバドル産ゲイシャ品種のスペシャルティコーヒー。爽やかな果実味と甘さが重なります
Salvadoran Geisha specialty coffee with refreshing fruit notes and a gentle sweetness.



Coffee Tonic

コーヒートニック

Cold ¥740 (814)

エルサルバドル産コーヒーとトニックウォーターを合わせた、爽やかなノンアルコールドリンク
A refreshing non-alcoholic drink made with coffee from El Salvador and tonic water.



Agua de Jamaica

ハマイカ

Cold ¥680 (748)

鮮やかな赤色が美しい、甘酸っぱく爽やかなハイビスカスティー。食事にもよく合う一杯です
A beautifully vibrant red hibiscus tea with a sweet and tangy, refreshing flavor. A perfect pairing with your meal.



Horchata

オルチャータ

Cold ¥680 (748)

米やごま、かぼちゃの種、ピーナッツを使った、香ばしくクリーミイな口当たりのドリンク
A drink made with rice, sesame, pumpkin seeds, and peanuts, with a fragrant flavor and creamy texture.



Cihuatán (on the rocks)

シワタン(ロック)

¥740 (814)

バーボン樽で8年間熟成させたエルサルバドル産プレミアムラム「シワタン」をロックで
Premium El Salvador rum “Cihuatán”, aged for 8 years in bourbon barrels, served on the rocks.



Cihuatán (Cocktail)

シワタン(カクテル)

¥880 (968)

「シワタン」をフレッシュミントとライムで爽やかに仕上げたモヒートスタイルのカクテル
A refreshing mojito-style cocktail made with Cihuatán rum from El Salvador, fresh mint, and lime.

Desserts



Quesadilla

ケサディーヤ

¥480 (528)

米粉を使ったグルテンフリーのチーズケーキ。コーヒーとの相性も抜群です
A gluten-free cheesecake made with rice flour, perfect with coffee.

アレルギー【卵、乳】 Allergens 【Egg, Milk】



Leche Poleada

レチェ・ポレアーダ

¥440 (484)

牛乳ととうもろこしでんぶんで作った、シナモンとバニラが香る柔らかい食感のプリン
A soft pudding made with milk and corn-starch, flavored with cinnamon and vanilla.

アレルギー【卵、乳】 Allergens 【Egg, Milk】

Alcohol

Breakfast



Extra Bread
パン追加
¥100 (110) /pc



English breakfast
イギリスの朝ごはん

¥2040 (2244)

産業革命の頃から食べられているイギリスの定番朝ごはん「フルブレックファスト」。忙しい労働者のためのボリューム満点メニューでしたが、現在は週末のランチに食されることの多いメニューです。パンはトーストとフライドブレッドからお選びいただけます。

A classic English morning meal eaten since the British Industrial Revolution. High on protein and a perfect start of the day for workers. Currently, this breakfast is eaten for brunch. Toasted and fried breads are available. Sausage is made of pork.

アレルギー【卵、乳、小麦】 Allergen【Egg, Milk, Wheat】



American breakfast
アメリカの朝ごはん

¥1990 (2189)

カフェやダイナーで人気のパンケーキがのったワンプレートメニュー。ホイップバターをのせたパンケーキとカリカリに焼いたベーコンにメープルシロップをたっぷりかけるのが定番です。

A popular breakfast served at almost every diner in America. The breakfast comes with pancakes and whipped butter on top, fried eggs, bacon, home fry and maple syrup.

アレルギー【卵、乳、小麦】 Allergen【Egg, Milk, Wheat】



Taiwan breakfast
台湾の朝ごはん

¥1890 (2079)

朝ごはんも外で好きなものを選んで食べるのが一般的な台湾。人気の3品を1プレートにしました。①豆乳のスープ「鹹豆漿（シェンドウジャン）」。②台湾版の玉子焼き「蛋餅（ダンピン）」。③餅米の具だくさんおにぎり「飯団（ファントワン）」。

In Taiwan, people usually enjoy breakfast outside. These are three popular menu. ① Soy milk soup "Shen Doujiang". ② Taiwanese egg roll "Daming". ③ Taiwanese rice ball with fried bread inside "fantowan".

Daming has pork ham.

アレルギー【卵、乳、小麦、落花生、えび】 Allergen【Egg, Milk, Wheat, Peanuts, Shrimp】

Drinks

モロッコのノスノス
Moroccan Nous Nous



Coffee
コーヒー

Hot/Cold ¥680 (748)



Café au lait
カフェオレ

Hot/Cold ¥680 (748)



Taiwan oolong tea
台湾烏龍茶

Hot/Cold ¥650 (715)



Black tea
紅茶

Hot/Cold ¥620 (682)



El Salvador



orocco



ai an



Lemonade
レモネード

Cold ¥700 (770)



rance



Orange juice
オレンジジュース

Cold ¥650 (715)



Spain



Coca-Cola
コカ・コーラ

Cold ¥650 (715)



SA



Tecate
テカテ

Beer ¥700 (770)



e ico



Taiwan beer
台湾ビール

Beer ¥700 (770)



ai an

Side Dish



Turnip cake
大根餅

¥150 (165) /1pc ¥450 (495) /3pc

優しい甘みの大根と香ばしい干しエビを米粉で固めた台湾でおなじみのローボーガオ（大根餅）

A beloved Taiwanese dim sum made by binding mildly sweet daikon radish and savory dried shrimp with rice flour.

アレルギー【小麦、えび】

Allergen【Wheat, Shrimp】



Cobbler
コブラー

¥800 (880)

ヨーロッパのブディング文化とアメリカの果物から生まれた、定番のアメリカンスイーツ。フルーツにビスケット生地を乗せて焼き上げました。バニラアイスと一緒にどうぞ！フルーツの種類はスタッフにお尋ねください。

A classic American dessert with baked fruit and a biscuit topping. Served warm with vanilla ice cream.

Please ask our staff for today's fruit.

アレルギー【乳、小麦】 Allergen【Milk, Wheat】

Desserts



Churros
チュロス

¥800 (880)

スペインでは朝にチュロス屋で揚げたてを買って食べます。本場のチュロスはカリッとした軽めの食感。ホットチョコレートにたっぷり浸してどうぞ。

In Spain, churro is eaten freshly fried in the morning at churrería. The authentic churro is crispy and light in texture. Dip them in hot chocolate.

アレルギー【乳、小麦】 Allergen【Milk, Wheat】

チュロス追加
Extra Churro
¥200 (220) /pc