



カリメーラ

Kaliméra Greece

おはよう ギリシャ

4・5月はギリシャの朝ごはん

Breakfast



Greek breakfast

ギリシャの朝ごはん

¥1990 (2189)

フィロ生地でフェタチーズを包んだ「ティロピタ」とほうれん草を包んだ「スパナコピタ」の2種類のパイが主役のワンプレート。オリーブオイルを使ったギリシャで定番の「ホリアティキサラダ」、フェタチーズとドライオレガノをトッピングしたスクランブルエッグ、ギリシャ産のタイムのはちみつとくるみ、シナモンパウダーを添えた水切りヨーグルトと一緒に合わせました。A plate featuring two types of pies wrapped in flaky phyllo pastry: tiropita filled with feta cheese and spanakopita filled with spinach. They are paired with a "horiatiki salad"—a simple, classic salad in Greek homes—scrambled eggs topped with feta cheese and dried oregano, and strained yogurt topped with Greek thyme honey, walnuts, and cinnamon powder.
アレルギー【卵、乳、小麦、くるみ】 Allergen【Egg, Milk, Wheat, Walnut】

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 be 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 Dishes

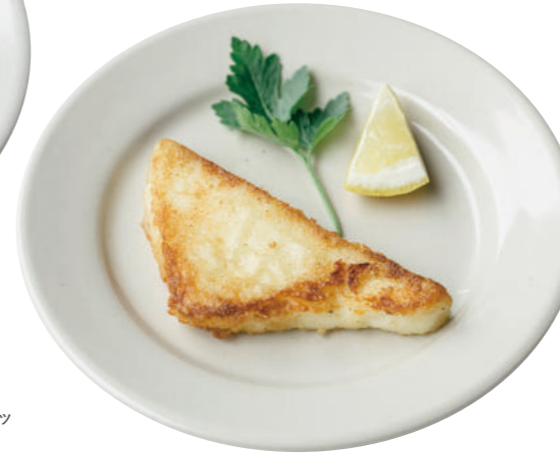


Bakaliaros me skordalia

バカリャロス・メ・スコルダリア

¥640 (704)

タラのフリッターに、にんにくとレモンの効いたポテトディップを添えて
 Cod fritters with potato dip, served with a lemon wedge.
アレルギー【卵、乳、小麦】 Allergen【Egg, Milk, Wheat】



Tyri saganaki

ティリ・サガナキ

¥600 (660)

表面を香ばしく焼き上げたやや塩味のあるチーズ。レモンを絞ってお楽しみ下さい
 Squeeze lemon over the crispy cheese and enjoy.
アレルギー【乳、小麦】 Allergen【Milk, Wheat】



Greek thyme honey

ギリシャ産タイムのはちみつ

¥220 (242)

タイムの花から採れた香り高いギリシャ産のはちみつ。ティロピタやサガナキにかけて、甘さと塩味のコントラストをお楽しみください。
 Aromatic Greek honey with rich herbal notes.
 Perfect for pairing with tiropita or saganaki.

Drinks



Vissino soda

ヴィシノソーダ

Cold ¥680 (748)

自家製サワーチェリーのシロップを、炭酸水で割った爽やかなドリンク
 A refreshing drink made by mixing homemade sour cherry syrup with sparkling water.



Frappe

フラッペ

Cold ¥680 (748)

ふわふわに泡立てたギリシャスタイルのアイスカフェオレ
 A Greek iced coffee made with instant coffee and fluffy foam.



Tsai tou vounou

チャイ・トゥ・ヴヌー

Hot ¥680 (748)

高地に自生するハーブで作る、爽やかな香りの“マウンテンティー”。はちみつを入れるのもおすすめ。
 A refreshing herbal “mountain tea” made from wild herbs grown in high-altitude regions. Enjoy it with a touch of honey.



Greek wine

ギリシャワイン

Red/White ¥750 (825)

ギリシャの地場品種のブドウを使用したワイン（赤・白）をご用意しています。Wines (red and white) made from native Greek grape varieties are available.



Fix Hellas

フィックス・ヘラス

¥880 (968)

創業150年以上の老舗ブリュワリーが造る、ギリシャ定番のラガービール
 A classic Greek lager with a smooth, refreshing taste.

Desserts



Loukoumades

ルクマデス

¥480 (528)

世界最古のデザートと言われる一口サイズのドーナツ
 Bite-sized doughnuts, said to be the world's oldest dessert.
アレルギー【小麦、乳、くるみ】 Allergen【Wheat, Milk, Walnut】



Kataifi

カタイフィ

¥600 (660)

極細の生地の食感とバター風味、ハーブ・スパイス・柑橘が香るシロップが見事に調した一品
 A dessert that perfectly balances the texture of ultra-thin dough with the rich flavor of butter and a syrup infused with herbs, spices, and citrus.
アレルギー【小麦、乳、くるみ】 Allergen【Wheat, Milk, Walnut】

Alcohol



Extra Bread
パン追加
¥100 (110) /pc

Extras
ベーコン ¥150 (165) /pc
ソーセージ ¥300 (330) /pc
ベイクドビーンズ Baked beans ¥200 (220) /2x
ハッシュ・ブラウン Hash brown ¥200 (220) /pc
トマト ¥200 (220) /pc

English breakfast
イギリスの朝ごはん
¥1990 (2189)

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]



Extras
パンケーキ Pancake ¥150 (165) /pc
メープルシロップ Maple syrup ¥150 (165) /2x
ホイップバター Whipped butter ¥90 (99) /2x
目玉焼き Fried egg ¥150 (165) /pc
ベーコン Bacon ¥150 (165) /pc

American breakfast
アメリカの朝ごはん
¥1890 (2079)

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]



Extras
ファントワン Rice ball ¥400 (440) /pc
ダンピン Egg roll ¥500 (550) /pc

Taiwan breakfast
台湾の朝ごはん
¥1840 (2024)

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



Coffee ★
コーヒー
Hot ¥620 (682)
 Brazil



Iced coffee
アイスコーヒー
Cold ¥650 (715)
 Italy



Café au lait
カフェオレ
Hot/Cold ¥680 (748)
 Morocco



Black tea ★
紅茶
Hot/Cold ¥620 (682)
 UK



Taiwan oolong tea
台湾烏龍茶
Hot/Cold ¥650 (715)
 Taiwan



Orange juice
オレンジジュース
Cold ¥650 (715)
 Spain



Coca-Cola
コカ・コーラ
Cold ¥650 (715)
 USA



Tecate
テカテ
Beer ¥700 (770)
 Mexico



Taiwan beer
台湾ビール
Beer ¥700 (770)
 Taiwan

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]



Churros
チュロス
¥800 (880)
Extra Churro ¥200 (220) /pc

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 churreria. 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]