

Cafe Menu

15:00 - 17:00

デザート

mood board's seasonal closing parfait

● mood boardの季節のメパフェ

800

季節ごとの美味しいフルーツをふんだんに使ったムードボード専属パティシエの愛の塊。この機会にぜひご賞味ください。今が旬のフルーツはスタッフまで！



Tatin Tartlets with Vanilla Ice Cream

タルトタタン バニラアイス 700

Crème brûlée

クレームブリュレ 650

Ice Cream Pile

アイス盛り 600

Basque Cheesecake

バスク風チーズケーキ 650

Setドリンク

プラス¥300でドリンクセットにできます

Coffee (Hot/Ice)

コーヒー (Hot/Ice)

Assam (Hot/Ice)

アッサム (Hot/Ice)

Orange Juice

オレンジジュース

Café Latte (Hot/Ice)

カフェラテ (Hot/Ice)

Earl Grey (Hot/Ice)

アールグレイ (Hot/Ice)

Apple Juice

アップルジュース

Espresso (Single)

エスプレッソ (Single)

Jasmine (Hot/Ice)

ジャスミン (Hot/Ice)

Oolong Tea

ウーロン茶



価格は全て税抜き表記です

mood board
Baru & Bistro * MusiQ

Cafe Menu

15:00 - 17:00

OTSUMAMI

Smoked Edamame

● 瞬間スモーク枝豆

500

茹でたての枝豆をSTAUB鍋の中でスモークします。
燻製の香りが病みつきになること間違いなし！
ビールやハイボールが止まらなくなりますよ！

Prosciutto From Palma

パルマ産プロシュート

600

Smoked Chorizo

スモークチョリソー

500

Assorted Olives

オリーブ盛り合わせ

500



ぜい食べたいフリット

Fried Potatoes

フライドポテト

500

Squid In Semolina Powder Fritti

ヤリイカのセモリナ粉フリット

700

Whole Sweet Shrimp In Herb Fritters

甘海老の丸ごとハーブフリット

680

Japanese Beef Mince Cutlet

● 黒毛和牛メンチカツ 1コ 600

シェフこだわりのメンチカツは、自ら和牛や豚肉の部位を
厳選。粗挽きでガツンとくる食べ応えはリピート確実！
さくさくの揚げ具合にもこだわった一品。
1人1個と言わずに、何個でも！

Alcohol

Sparkling Wine

スパークリングワイン 500

Wine By The Glass (Red/white)

グラスワイン 赤/白 500

Lemon Sour with Homemade Syrup

自家製レモンサワー 700

Draft Beer (Asahi Super Dry)

生ビール(アサヒスーパードライ) 680

Draft Beer (Asahi Black)

アサヒ黒生 680

Half And Half

ハーフ&ハーフ 680

その他アルコールメニュー豊富にございます。スタッフまでお気軽にお尋ねください。

価格は全て税抜き表記です

mood board

Baru & Bistro * MusiQ