



Grand Menu

グランドメニュー

フォー

HASUの
ごちそう
フォー
こだわりのスープが自慢のオリジナルフォーを、
選べるセットでご用意しました。



A

サラダセット

+ 200yen



+



お好きなフォー

サラダ



B

お肉ごはんセット

+ 250yen



+



お好きなフォー

甘辛そばろ丼



C

豆乳プリンセット

+ 350yen



+



+



お好きなフォー

サラダ
or
甘辛そばろ丼

日替わり自家製
豆乳プリン



セットドリンク

SET DRINK



+ 300yen

コーヒー[ホット・アイス]・ダーズリン・ハス茶
オレンジジュース・りんごジュース

価格はすべて税抜表記です



STEAMED CHICKEN AND LEMON PHO
WITH FRAGRANT VEGETABLES

蒸し鶏と香り野菜の
レモンフォー

850yen



PHO WITH SEASONED COD ROE,
GRATED YAM, AND HANJUKU EGG

とろとろ明太とろろと
半熟たまごのフォー

980yen



MUSHROOM AND TOMATO PHO

たっぷり木の子と
トマトのフォー

980yen



LIME PHO WITH CLAMS
AND PLENTY OF BOK CHOY

あさりとたっぷり青菜の
ライムフォー

980yen



TOM YUM KUNG PHO
WITH SHRIMP AND PAKCHI

海老とパクチーの
トムヤムクンフォー

1,150yen



ONION GRATIN-STYLE PHO
WITH A LOT OF CHEESE

たっぷりチーズの
オニオングラタン風フォー

1,150yen



CARBONARA PHO WITH THICK CUT BACON
AND HOT SPRING EGG

厚切りベーコンと温泉たまごの
カルボナーラフォー

1,250yen



MINESTRONE PHO WITH VEGETABLES
AND SOYBEANS IN ABUNDANCE

たっぷり野菜と大豆の
ミネストローネフォー

1,150yen



GENOVESE SOUP PHO
WITH SALMON AND KITA-ACARI POTATOES

サーモンとキタアカリポテトの
ジェノベーゼフォー

1,300yen



SPICED CURRY SOUP PHO
WITH BEEF SUEDE AND EGGPLANT

牛すじと茄子の
スパイスカレーフォー

1,250yen



スープのおはなし

THE STORY OF THE SOUP



HASUのフォーはすべて

鶏だしをベースに

バジルスープやトマトスープなど

バリエーション豊かに揃えています。

彩りの良さにもこだわった

オリジナルのフォーをお楽しみください。



価格はすべて税抜表記です



食後の甘味

カフェタイムにはもちろん、食後のゆったりデザートタイムにも。こだわりのお茶やコーヒーとの相性も抜群。甘いもので幸せを感じるひとときをお過ごしください。

豆乳のやさしい甘さを生かした、
HASU自家製のやわらかプリン。
ココナッツアイスや果物と一緒に味わって。

HASU'S MELT-IN-YOUR-MOUTH SOY MILK PUDDING

HASUのとろける豆乳プリン

各 600yen



THREE KINDS OF BERRIES.

3種のベリー



JACKFRUIT AND BANANA.

ジャックフルーツとバナナ



VARIOUS BEANS

いろいろお豆

価格はすべて税抜表記です



Drink Menu

ドリンクメニュー

ハスの お茶 1

オリジナル茶

厳選した茶葉をベースに、花やハーブをブレンドしたオリジナルティー。天然素材にこだわり、心にも体にもやさしいお茶を届けします。



HANAYAKA

はなやか / アールグレイ+ローズ+ラベンダー

ローズとラベンダーをブレンドし、より華やかに。苦みが比較的少なく仕上がっています。

650yen (税別)

SAWAYAKA

さわやか / ほうじ茶+レモングラス

HASU ではレモングラスをプラスしさわやかな風味があとひくおしさです。

650yen (税別)

HOGARAKA

ほがらか / 緑茶+マリーゴールド

酸化発酵を極力抑えた不発酵茶。ビタミンなどの栄養成分も多く含まれています。

650yen (税別)

HASU-TEA

ハス茶

香りが爽やかですっきりした味わいながら、ほんのりした甘みを感じる上品な蓮花茶。

650yen (税別)

CARNATION-SENTOU

カーネーション 仙桃

カーネーションが入った花束のような美しさ。新芽からは甘美な味わいが溶け出します。

750yen (税別)



工芸茶

JUSMINE-CHA

ジャスミン茶

後口の良いジャスミンティー。すっきりとした味わいが、食後の一杯にぴったり。

650yen (税別)

GREEN PEONY

緑牡丹

牡丹をイメージした茶葉がふわふわ漂い可愛い、人気の工芸茶です。

750yen (税別)



工芸茶

ハスの お茶 2

花茶

茶葉に花の香りを吸わせて作ったお茶。完成した緑茶等の茶葉をさらに加工するため、再加工茶とも代表格はジャスミンティーや、花が開く工芸茶が有名です。



ハスの お茶 3

花茶

茶葉に花の香りを吸わせて作ったお茶。完成した緑茶等の茶葉をさらに加工するため、再加工茶とも代表格はジャスミンティーや、花が開く工芸茶が有名です。



JAPAN OOLONG

国産ウーロン茶

甘味を十分に引き出し、華やかさも感じる国産の烏龍茶。免疫力向上効果があるとされています。

650yen (税別)



TOUCHO-OOLONG

凍頂烏龍茶

爽やかなフルーティさと甘みが特徴です。発酵度が上がるにつれて、甘みが強くなります。

650yen (税別)



MITSURANKOU

蜜蘭香

大きな茶葉が特徴なため、お湯を注ぐとだんだんと茶葉がひらいてゆきます。桃のような甘さです。

650yen (税別)



ハスの お茶 4

黒茶

タンニンの多い大葉種で作られるため、そのままでは飲み辛く放置してタンニンを減少させたものが、このお茶の始まりであると言われています。

PUER TEA 10YEARS

陳年プーアル茶 10年

長く熟成させたものは「陳年茶」と呼ばれ、まろやかで深みのある味わいがあります。

650yen (税別)



ハスの お茶 4

紅茶

インドのダージリン、スリランカのウバ、中国の祁門（キーマン）は世界三大紅茶といわれる銘茶です。お茶の全生産量の約70%を占めています。

DARJILIN

ダージリン

今年の最盛期に摘まれたシーズンティー。茶葉の持つ特徴が一番引き出されています。

650yen (税別)





ソフトドリンク

こだわりの茶葉から煮出したミルクティーや果物の味を大切にしたジュース。



ミルクティー

HOMEMAED HASU-CHA MILK TEA

自家製煮出しハス茶ミルクティー
(hot / iced)

700yen (税別)

HOMEMAED CHAI

自家製煮出しチャイ (hot / iced)

700yen (税別)

アイスティー

ICED OOLONG TEA

アイス烏龍茶

650yen (税別)

ICED LITCHI JASMINE TEA

アイスライチジャスミンティー

650yen (税別)

ジュース

ORANGE JUICE

オレンジジュース

400yen (税別)

APPLE JUICE

林檎ジュース

400yen (税別)

COFFEE

コーヒー (hot / iced)

500yen (税別)



3 BERRY TEA SOUR
3種のベリーティーサワー
680yen (税別)



LEMONE TEA SOUR
ごろっと檸檬のティーサワー
500yen (税別)



MOJITO TEA SOUR
モヒート風ライムティーサワー
500yen (税別)



ハスのティーサワー
季節によって入れ替わるごろごろ果実
がうれしいオリジナルティーサワー。



ベーシックなアルコールドリンクはお食事のお供に幅広いバラエティからお選びください。

その他のお酒

ワイン

VIN ROUGE / PINOT NOIR
パスカル ジョリヴェ
アティチュード ピノノワール
glass: 850yen (税別)
bottle: 5100yen (税別)

VIN BLANC / ASSEMBLAGE
ヴェルジェ デュ スッドオウ
フィル デュタン ブラン
glass: 650yen (税別)
bottle: 3900yen (税別)

サングリア

BERRY SANGRIA
ベリーサングリア 690yen (税別)

CITRUS SANGRIA
シトラスサングリア 690yen (税別)

ビールとカクテル

333 BEER
バーバーバー(333) 720yen (税別)

HASU TEA GIN TONIC
ハス茶のジントニック 650yen (税別)

EARL GREY TEA SODA
アールグレイティーソーダ 650yen (税別)

333 BEER
ハイボール 500yen (税別)