



DINNER SET

SALAD + SOUP + MAIN DISH + DESSERT + DRINK

¥2,180

シーザーサラダ
Caesar salad

&

米粉のコーンポタージュ
Rice flour corn potage

+

[MAIN DISH]

※バゲット or ライスをお選び頂けます



By the Sea 特製
とろ〜りチーズの
手ごねハンバーグ
By the Sea Original: Cheesy hamburger steak

チキングリル
きのこソテー&バルサミソース
*Grilled chicken & mushroom with
balsamic sauce*

サーモンソテー
レモンペッパーソース
ラタトゥイユ添え
*Sautéed Salmon with
lemon pepper sauce & ratatouille*

10種の穀物と魚介の
トマトリゾット
Natural Rice Seafood & Tomato Risotto

+

[DESSERT]



ワッフルミニタワー 苺×バルサミコ
Mini waffle <Strawberry & milk gelato with balsamic sauce>

ワッフルミニタワー ピーナッツ×塩キャラメル
Mini waffle <Peanut whipped cream & salty milk gelato with caramel sauce>

ブラウニーとカシスジェラートのミニパルフェ
Mini parfait <Brownie & cassia gelato>

タピオカココナッツとマンゴースァンデー
Mini parfait <Tapioca coconut milk & mango gelato>

トロピカルフルーツの自家製サングリアジュレ
Home made sangria jelly with fruits on top

+

[DRINK]

コーヒー(Hot/Iced) / 紅茶(Hot/Iced) / ジンジャーエール / コーラ / アイスウーロン / オレンジジュース

+¥190 グラスビール / グラスワイン(赤/白)

SIDE



カプレーゼ 650

Caprese with balsamic vinegar
ブチトマト・モッツァレラにフレッシュバジルをそえて
バルサミコソースがアクセント

ポテトフリッツ w/ ハニーマスタード 550

Potato fries with honey mustard
バケツからとびだす揚げたてフリッツ

チーズ盛り3種 650

Assorted 3 kind of cheese
カマンベール&ラムクリームチーズ&モッツァレラをご用意しました
ワインと一緒にどうぞ

海老のガーリックオイルフォンデュ 750

Shrimp oil fondue
あつあつ小海老とガーリックをメルバトーストと共に

マッシュルームの 670

ガーリックオイルフォンデュ
Mushroom oil fondue
あつあつマッシュルームをメルバトーストと共に

まぐろのタルタル ブラバスソース 650

Fresh tuna tartar with braais sauce
ガーリックとマジョラムで風味づけした新鮮なまぐろを
フレッシュトマトで作ったスパイシーなソースで

イイダコのフリット 650

Fried baby octopus
イイダコをまるごと揚げたお酒に合う逸品

SALAD

サラダ By the Sea

Salad "By the Sea" <homemade tuna confit, carrot, seaweed, tomato, greenbean, olive>
自家製まぐろのコンフィにオレンジ風味のキャロットラペ・海藻・トマト・
いんげん・オリーブ・半熟卵など具だくさんなオリジナルサラダです

Regular/ 930 Half/ 550

ビーフパストラミのシーザーサラダ

Cesar salad with beef pastrami
ビーフパストラミたっぷりのボリュームシーザーサラダ
オリジナルドレッシングで

Regular/ 860 Half/ 480



PLATE

ちょっと懐かしいけど、新しいこだわりのアツアツ料理。魚介や、肉、野菜をふんだんに使用しました。



チキングリル きのこソテー&バルサミコソース 1,200

Grilled chicken & mushroom with balsamic sauce
オーブンで焼き上げたジューシーなチキンにコクのあるバルサミコソースがアクセント



By the Sea 特製
とろ〜りチーズの手ごねハンバーグ

By the Sea Original: Cheesy hamburger steak
肉汁溢れるジューシーなハンバーグに
たっぷりトマトのデミグラスソースで仕上げました

1,200



たっぷりホタテと野菜の
ホワイトグラタン

Scallop & vegetable gratin
香ばしく焼き上げた
ホタテとごごろ野菜のグラタン

1,200



サーモンソテー
レモンペッパーソース
ラタトゥイユ添え

Sautéed Salmon with lemon pepper sauce & ratatouille
肉厚なサーモンのソテーに
さっぱりレモンソースとガーリックバターがアクセント

1,280



SAVORY FRENCH TOAST

卵をしみこませて焼き上げたパンにたっぷりの具材をのせたサラダ仕立てのお食事フレンチトースト

TABLE FOR TWO MENU

商品代金から20円が寄付されます

エッグベネディクト フレンチトースト

Eggs benedict

焼き立てフレンチトーストにパストラミ&とろとろ半熟卵
濃厚オランダーズソースでどうぞ

1,050

スモークサーモン& 菜園ラタトゥイユのフレンチトースト

Smoked salmon & ratatouille

焼き立てフレンチトーストにのせたトマトで煮込んだ
彩り野菜ラタトゥイユとスモークサーモンがベストマッチ

1,050



20円で世界をつなごう!

組織や国境の壁を越えて、誰かのため、社会のために「想い」によって引き寄せられる人とのつながりを作ります! このメニューをご注文していただくと、1食につき20円がTABLE FOR TWOを通じて開発途上国の子どもの学校給食になります。CAFE By the Seaでは対象外のメニューでもプラス20円でご参加いただけます。アフリカのこどもと1食分の食事を分かち合うことで、食事をとることの大切さを改めて考えてみませんか? ご希望の際はスタッフまでお声掛け下さい。

PASTA & RICE



パエリア By the Sea 1,030

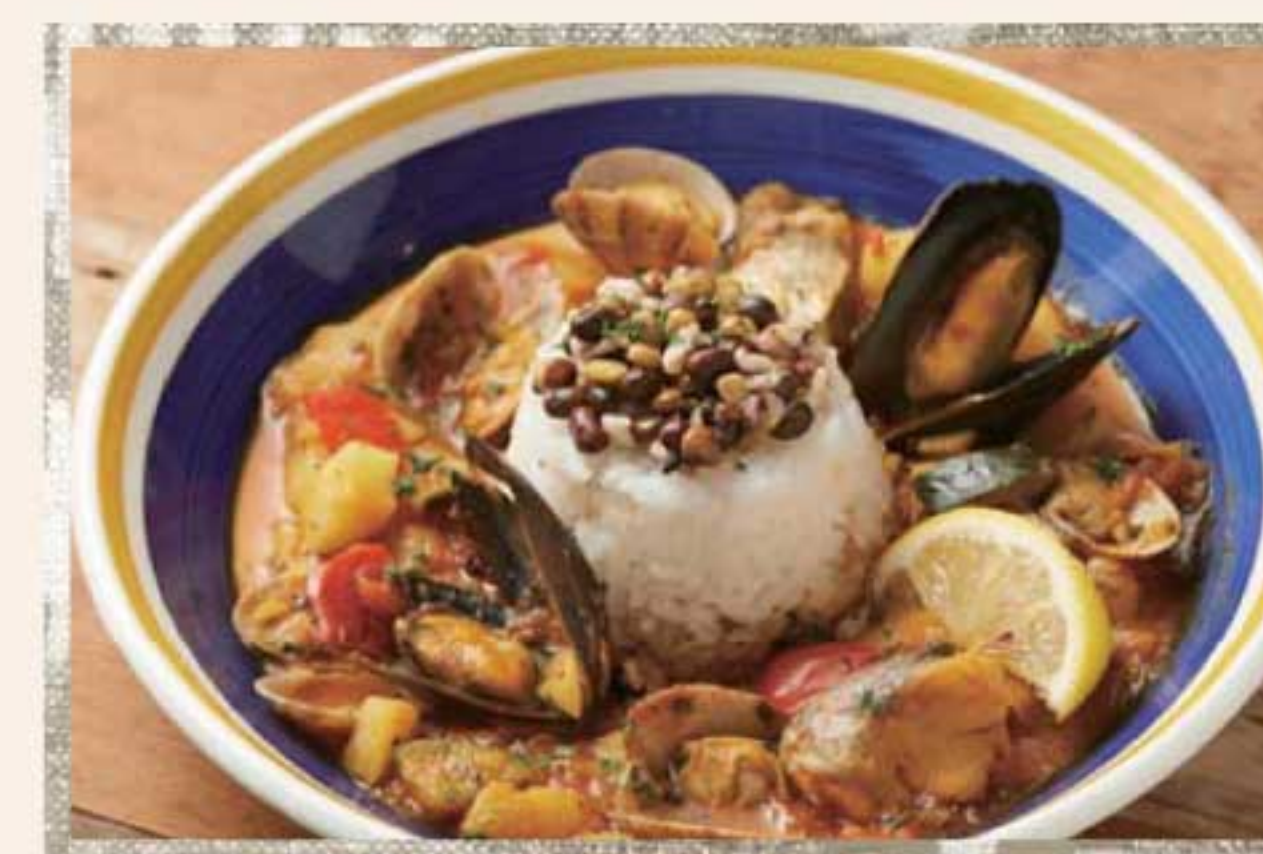
Pella By the Sea

たっぷりの魚介をトッピングしたターメリック香る
五穀ごはんをリゾット仕立てのパエリアに

10種の穀物と魚介のトマトリゾット 1,120

Natural Rice Seafood & Tomato Risotto

ムール貝・タラ・アサリと、ごろごろ野菜の旨みが詰まったスープを
リゾット風に仕上げました



ペンネ ミートソース

Penne meat sauce

こだわりのオリジナルレシピで作ったシナモンやハーブが香るミートソース

1,000



ジンジャーチキンカレープレート 1,030

Ginger chicken curry plate

チキンと数種のスパイスを使ったカレーとたっぷり彩り野菜と一緒にどうぞ