

# DRINK MENU

## COFFEE

静岡市を拠点に、コーヒー豆のロースティングをしている「IFNI ROASTING & Co.」のコーヒー豆を使った、Marunouchi Happ.だけのオリジナルブレンドコーヒーを提供しています。余分な酸をおさえ、冷めた後でも同じ味が楽しめます。豆の中までしっかり火が通ったローストから生まれる軽やかな口当たりと、適度な香味は何杯飲んでも胃にやさしく、美味しくいただけます。

- ・エスプレッソ ¥380
- ・アメリカノ ¥380
- ・ドリップコーヒー ¥380~
- ・カフェラテ ¥480
- ・ソイラテ ¥480
- ・コールドブリュー(水出し) ¥420
- ・シングルオリジン各種 ¥420
- ・デカフェ ¥420



## BEER

2000年にJapan Beer Cupで金賞を受賞。2003年には日本企業で初めてのAIBA金賞とベストオブクラスウイナー賞を受賞。国内外の大会で多くの受賞を重ねる「伊勢角屋」が、Happ.のために開発したオリジナルクラフトビールを始め、各地のクラフトビールをお楽しみいただけます。

- ハーブパイント ¾パイント
- ・Happ.オリジナル ¥600~/¥900~
  - ・ハートランド ¥500 / ¥700
  - ・常陸野ラガー ¥650 / ¥950
  - ・グランドキリンIPA ¥550 / ¥800
  - ・コーブランド ¥650 / ¥950



\*季節によって取り扱い商品が変わります。

## TEA

サンフランシスコ発の紅茶ブランド Mighty Leaf を使用しています。Mighty Leaf は自然・健康志向の強いアメリカ・サンフランシスコ生まれの紅茶。高品質な茶葉やハーブを使用した優しい美味しさが特徴です。

- ・オーガニックブレックファースト **HOT** ¥420
- ・カモミールシトラス **HOT** ¥420
- ・ワイルドベリーハイビスカス **HOT** ¥420
- ・オーガニックブラック **ICE** ¥420

## SOFT DRINK

- ・シーズナルクラフトドリンク ¥550  
自家製のシロップを使ったオリジナルドリンク。ソーダ/水/お湯 割りをお選びいただけます。
- ・オレンジジュース ¥400
- ・りんごジュース ¥400

## ALCHOL

- ・ウイスキー ¥600  
ソーダ/水/お湯 割りをお選びいただけます。
- ・焼酎 ¥600  
ソーダ/水/お湯 割りをお選びいただけます。

## SPARKLING

- ・カヴァ・ブリュッティシム ナヴェラン ¥850  
昼間から気軽に飲めるスパークリング。自然や環境との調和を重んじワイン造りで、フルーティーで繊細なカヴァが高い評価を受けている。

## WINE

- ・VdP ブーシュ・ド・ローヌ ブラン ドメーヌ・ド・ポーブル ¥650  
プロヴァンス地方の地酒。自然農法で作られたよく熟したブドウを使い、果実味たっぷりでフレッシュな白ワイン。
- ・コート・デュ・ローヌ グベール ¥650  
南ローヌの手造りワイン。このエリア特有のミストラルという冷たく乾燥した地方風由来のエレガントさを備えた赤ワイン。
- ・エデルツヴィッカー アルベール・ボクスレー ¥850  
フランスを代表するワインガイドである「レ・メイユール・ヴァン・ド・フランス」で最高位三つ星☆☆☆に選ばれた、アルガスワイン。豊潤でアロマティックなキャラクターの白ワイン。
- ・トゥーレーヌ・ルージュ シャトー・ド・ラ・ロッシュ ¥850  
小さな農家が造るナチュラルワイン。酸化防止剤などの使用も最低限、ブドウ本来の味わいが豊かに感じられる赤ワイン。

## MORNING MENU ①8:00-11:00 ¥500



**モーニングセット**  
Toast & drink set

平日限定。もっちりとした食感が楽しい焼きたての食パンとオリジナルブレンドのコーヒーが楽しめるお得なモーニングセット。

- TOPPING**
- ・十勝 金田ベリー園のハスカップジャム ¥150
  - ・セミドライトマトとタレツジョ ¥200
  - ・バナナとハニーローストナッツ ¥150

## LUNCH MENU ①11:00-14:00 ¥850~



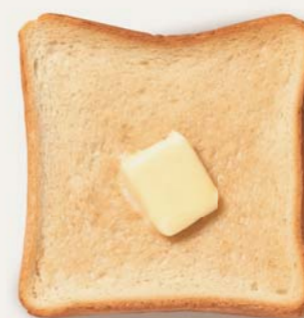
- 下記の中から、お好きなメニューをお選びください。
- ・ビーフパストラミ Pastrami beef ¥950
  - ・スモークサーモン Smoked salmon ¥950
  - ・ブルドボーク Pulled pork ¥850
  - ・本日のフライ Today's deep-fried food ¥900
  - ・オリジナルキーマカレー Original keema curry ¥900
- &** Choose your set  
 ⊕ Toast or rice or 1rapee  
 ⊕ 2rapees  
 +¥200でセットドリンクを追加できます。

① 14:00-18:00 Toast or Frites よりお選びできます。 ① 18:00-22:00 全てのメニューからお選びできます。

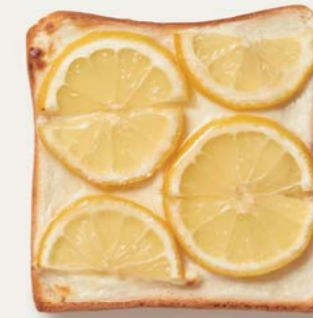
# FOOD MENU

## TOAST

北海道十勝で1950年に創業し、十勝産小麦100%を使用し、農業生産者とともに十勝ならではの味わいあるパンをつくり続けてきたファーマーズベーカリー「満寿屋商店」とHapp.が開発したオリジナルの食パンです。十勝の小麦農家前田さんがつくる「ゆめちから」を100%使用して、焼き製法を用いて焼き上げたその食感、もっちりとして小麦の味をしっかりと感じられます。



バタートースト Butter toast ¥350  
美味しい食パンは、シンプルにバターで。



ハニーレモン Honey Lemon ¥400  
自家製のはちみつレモンとカスタードをのせて焼き上げました。



十勝 金田ベリー園のハスカップジャム ¥400  
Canada Berry Garden's Hask Cup Jam  
北海道十勝の金田ベリー園のハスカップジャムを使用。甘酸っぱい味わいが癖になります。



セミドライトマトとタレツジョ ¥450  
Semi-dry tomato and Tagglio cheese  
自家製のセミドライトマトとコクのあるタレツジョチーズをのせて焼き上げました。



アップル & シナモン ¥450  
Apple and cinnamon  
りんごとハチミツにシナモンを効かせたアップルパイ風のトーストです。



バナナとハニーローストナッツ ¥450  
Banana and Honey Roasted Nuts  
フレッシュなバナナと、自家製のハニーローストナッツを合わせたデザートトースト。

## RAPEES

râpé (ラペ) は「râpe (ラップ) という器具を用いておろした」という意味。届いた野菜をそのままおろし、オリジナルのドレッシングで味付けしました。



赤キャベツ ¥200  
Red cabbage

オリジナルピネガードレッシングを使いました。スッキリとした味わいです。



かぼちゃ ¥200  
Pumpkin

かぼちゃの甘みがひきたつように、フルーツドレッシングを合わせました。



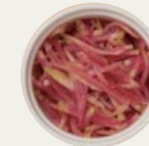
人参 ¥200  
Carrot

定番のラペ、人参をすりおろしたドレッシングと合わせたさっぱりとした味わい。



セロリ ¥200  
Celery

野菜をすりおろしたドレッシングと合わせました。



紅芯大根 ¥300  
Red Core Daikon

濃厚なサウザンドレッシングと合わせました。



ズッキーニ ¥300  
Zucchini

マンゴーのドレッシングと合わせました。

**季節のラペ** Seasonal vegetables 内容・価格はスタッフにお尋ねください。

## MAIN

オリジナルレシピのスパイスに漬け込んで長時間火入れしたパストラミや、柔らかく煮込んだブルドボークなど、クラフトビールとの相性抜群のメニューです。



ビーフパストラミ pastrami beef ¥800  
オリジナルブレンドのスパイス液に漬け込み、じっくりと火を通しました。燻製の香りと柔らかな食感が特徴です。



スモークサーモン smoked salmon ¥800  
金華サーモンのスモークです。しっとりとした食感が特徴です。



ブルドボーク pulled pork ¥750  
オリジナルブレンドのスパイスに漬け込み、ほろほろになるまで煮込みました。バーベキューソースをかけてどうぞ。

**本日のフライ** Today's deep-fried food スタッフにお尋ねください。 ¥700

## TAKE OUT



Happ.では、フード・ドリンクのテイクアウトがご利用いただけます。クラフトビールや、オリジナルブレンドのコーヒーはもちろん、ランチボックスのサンドイッチなど、季節が変わるフードメニューもお楽しみいただけます。