

chano-ma

chano-ma

chano-mama

café

restaurant

LUNCH

3才以上のお子様の「パンビュッフェ」「ドリンクビュッフェ」ご利用には、お子さまお一人につき380円〔税込418円〕を頂戴しています。



×イニ、パンと
ドリンクのビュッフェ

ソーセージとじゃがいもの
トマトパスタ

グラナパダーノチーズふりかけ

1,555 [税込 1,710円]

すべてのメニューにパンとドリンクのビュッフェがつきます。



畑の恵みのサラダ
人参のドレッシング

1,555 [税込 1,710円]



畑の恵みのサラダと
チーズをまとった煮込みハンバーグ

1,832 [税込 2,010円]



かぼちゃと蒸し鶏の
豆乳ポタージュシチュー

1,462 [税込 1,610円]



チーズが入ったハヤシオムライス
雑穀人参ごはん

1,740 [税込 1,915円]



明太子と小松菜の
しそ薫る豆乳クリームパスタ

1,555 [税込 1,710円]



国産チキンのステーキ
山椒のきりっとした香り

1,740 [税込 1,915円]

ランチメニューをご注文のお客様へ、+300円〔税込330円〕でお得なデザートセットをどうぞ。

300円
デザート!

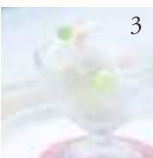
[税込 330円]



1



2



3



4

- 1 究極の焼き芋とバニラアイス
- 2 マリネオレンジとミルク寒天
- 3 低温殺菌牛乳で作ったミルクアイス
- 4 さっぱりさわやかヨーグルトアイス

お子様とのシェアや、ちょっとしたおつまみ気分ぴったりのお料理。



ポテトフライ
オーロラソースディップ
537 [税込 590円]



クミンが効いた
キャロットラペ

444

[税込 490円]



自然な甘さの鳴門金時
さつま芋のフライ

537

[税込 590円]



トマト煮込みソーセージ

537 [税込 590円]



ちょっぴりスパイス香る
ひよこ豆のディップ
[フムス]

537

[税込 590円]



かぼちゃの
豆乳ポタージュスープ

444

[税込 490円]

小さな
お料理

ALCOHOL

CRAFT BEER COEDO

クラフトビール



Shiro 白 815 [税込 896 円]

なめらかな白濁色が特徴。
果実のような甘い香りとコクが絶妙な無濾過ビール。

Beniaka 紅赤 815 [税込 896 円]

赤みがかった琥珀色と香ばしい甘味の特徴。
ビール職人とさつま芋の出会いから産まれた珍しいビール

Shikkoku 漆黒 815 [税込 896 円]

2種類のブラックモルトと6種類の麦芽が配合された
しっとりまるやかな味わいの長期熟成黒ビール

BEER

ビール

アサヒ スーパードライ (小瓶) 602 [税込 662 円]

ノンアルコール アサヒ ドライゼロ (小瓶) 602 [税込 662 円]

BIO WINE

ビオワイン

ミッシェルリンチ ブラン [白 / フランス / 辛口] **Glass** 639 [税込 702 円]

Bottle 3,611 [税込 3,972 円]

ミッシェルリンチ ルージュ [赤 / フランス / 辛口] **Glass** 639 [税込 702 円]

Bottle 3,611 [税込 3,972 円]

SPARKLING WINE

スパークリングワイン

バルデイビエソ [チリ / 辛口] **Glass** 602 [税込 662 円]

Bottle 3,241 [税込 3,565 円]

CHAMPAGNE

シャンパーニュ

モエ エ シャンドン ブリュット アンペリアル [フランス] **Bottle** 9,074 [税込 9,981 円]

SPARKLING CIDRE

スパークリングシードル

厳しい選定基準をクリアした 100% 青森産のりんごのみを使用したシードル。

甘味と酸味の調和が絶妙な「ふじ」と爽やかな酸味の「ジョナゴールド」を

組み合わせた深みのある上質な味わい。

青森シードルスパークリング ドライ (ハーフボトル 375ml) 2,500 [税込 2,750 円]

青森シードルスパークリング スイート (ハーフボトル 375ml) 2,500 [税込 2,750 円]

青森シードル アップルソーダ (ノンアルコール 200ml) 778 [税込 855 円]

SANGRIA

生搾り果汁のサンゲリア

赤いサンゲリア **Hot / Cold** 722 [税込 794 円]

オレンジに赤ワインとスパイスを効かせた、香り高くパンチのある仕上がりに。

白いサンゲリア **Hot / Cold** 722 [税込 794 円]

グレープフルーツに白ワインとスパイスを効かせた、フレッシュ感ある爽やかな仕上がりに。

FRUITS WINE

果実のお酒

果肉を粗く裏ごして作ったフルーティな香りと味わい。

梅酒 / 桃酒 / みかん酒 各 704 [税込 774 円]

chano-ma

chano-ma

chano-mama

café

restaurant

Za House Building 2F, Ebisu West 1-34-17, Shibuya, TOKYO / 03.5428.4443

DESSERT

10時から17時は+500円 [税込 550円] でドリンクビュッフェをつけられます。

美味しいおやつの
盛り合わせプレート

1,185 [税込 1,300円]

少しづつ
たべせん!

チャノマの美味しいデザート
を少しづつ、たくさん。



パフぱ気分

マリネしたマンゴーと
グレープフルーツが
さっぱりアイスにマッチ。
鮮やかなパフェです。



マンゴーと
グレープフルーツの
ヨーグルトパフェ

889 [税込 990円]

フレッシュ果実の
ネイキッドベベシフォンケーキ

917 [税込 1,010円]

ふわりじめ!

果実たっぷり
シフォンケーキ丸ごとひとりじめ。



濃厚なバイクドチーズケーキ
なめらかでしっとりとしたチーズケーキに
さっぱりオレンジを添えました。

727 [税込 800円]



究極の焼き芋とバニラアイス
「究極」にふさわしい、しっとり蜜がしみ、
ぎゅっと濃度を感じる、美味しい焼き芋です。

630 [税込 690円]



マリネオレンジとミルク寒天
さっぱりしつつ、
しっかりミルクィな牛乳寒天です。

630 [税込 690円]



低温殺菌牛乳で作ったミルクアイス
低温殺菌ならではの、牛乳本来の味そのままに
美味しいミルクアイスです。

537 [税込 590円]



さっぱりさわやかヨーグルトアイス
冷たいヨーグルトのちょうど良い酸味が
お口にひろがります。

537 [税込 590円]

写真はイメージです。料理内容は仕入れによって変更になる場合がございます

DRINK

COFFEE

珈琲



豆が本来持つ豊かな果実味を
最大限味わえる珈琲を提供します。

珈琲は果実

シングルオリジン珈琲	Hot / Cold 500 [税込 550円]
オーガニックカフェインレス珈琲	685 [税込 750円]
カフェラテ	Hot / Cold 602 [税込 660円]

TEA

お茶

ムレスナアールグレイ Cold / Hot 546 [税込 600円]



紅茶は“ムレスナ”を使用しています。
渋みがなく少し甘味のある紅茶です。



ノンカフェイン オーガニックハーブティー	685 [税込 753円]
スパイスをしっかり効かせたチャイ	Hot / Cold 685 [税込 753円]

HOT MILK

ホットミルク

手作り生姜蜜のホットミルク	630 [税込 693円]
手作り生姜蜜のホット豆乳ミルク	630 [税込 693円]

SOFT DRINK

ソフトドリンク

生搾りオレンジ果汁	602 [税込 662円]
生搾りグレープフルーツ果汁	602 [税込 662円]
長野県の石川農園の無農薬人参ジュース	630 [税込 693円]
瀬戸内産すだちサイダー	630 [税込 693円]
手作り生姜蜜のジンジャーエール	685 [税込 753円]
生搾りレモンとハーブのソーダ	685 [税込 753円]
生搾りライムとハーブのソーダ	685 [税込 753円]
ペリエ	602 [税込 662円]