

Main Dish (Limited Quantity)

数量限定メニュー

Chicken thigh confit with bread
岡山県産森林どりを使った鶏もも肉のコンフィ
(パン付き)
¥1,900



Main Dishes



Tomato sauce pasta with roasted vegetables / vegetarian option available
焼き野菜のトマトソースパスタベジタリアン対応可
¥1,500



Setouchi lemon cream pasta with prosciutto
瀬戸内レモンクリームパスタ 生ハムを添えて
¥1,500



Bagel with smoked salmon and cream cheese
ベーグルサンド スモークサーモンとクリームチーズ
¥1,300

Please help yourself to water.
Tax and service charges are included in the price.
If you have any allergies, please let us know.
Bringing food and beverages are not permitted.
For your safety, please kindly refrain from drinking and driving.

お水はセルフサービスです。ご自由にご利用ください。
記載されている料金は全て税金、サービス料込みの料金です。
アレルギーをお持ちのお客様はスタッフまでお声がけください。
カフェエリアにつき、持ち込みはご遠慮ください。
お車でお越しのお客様はアルコール類はご遠慮ください。



Allergen List
成分表

Salad

Benesse House original organic olive oil with salt and pepper

ベネッセハウスオリジナルオーガニックオリーブオイルと塩・胡椒でシンプルに仕上げました。



Salad with smoked salmon
スモークサーモンサラダ
¥750



Salad with prosciutto
生ハムサラダ
¥750



Salad with black olive
ブラックオリーブサラダ
¥700

Side Menu



Pumpkin soup
南瓜のスープ
¥650



Bread with olive oil
パン オリーブオイルを添えて
¥550



Rice flour bread for gluten-free
米粉パングルテンフリー対応
¥500



Mixed nuts
ミックスナッツ
¥500

Please help yourself to water.
Tax and service charges are included in the price.
If you have any allergies, please let us know.
Bringing food and beverages are not permitted.
For your safety, please kindly refrain from drinking and driving.

お水はセルフサービスです。ご自由にご利用ください。
記載されている料金は全て税金、サービス料込みの料金です。
アレルギーをお持ちのお客様はスタッフまでお声がけください。
カフェエリアにつき、持ち込みはご遠慮ください。
お車でのご来店はアルコール類はご遠慮ください。



Allergen List
成分表

Desserts (Limited Quantity)

数量限定デザート

Today's cake and vanilla ice cream with fresh fruits
本日のケーキとバニラアイスクリーム フルーツを添えて
¥1,100

Original Dessert inspired by Tatsuo Miyajima's Art House Project
"Kadoya" "Sea of Time '98" in Honmura area.
本村地区・家プロジェクトで展示のある宮島達男氏の作品をイメージした
オリジナルデザート。

Please ask our staff for a variety of cakes.
ケーキの種類はスタッフまでお尋ねください。



Pumpkin parfait
南瓜のパフェ
¥1,100

Snack on top is made by NAOSHIMA SAILORS CLUB in Naoshima.
トッピングのお菓子はNAOSHIMA SAILORS CLUBで手作りされています。



NAOSHIMA SAILORS CLUB

Please help yourself to water.
Tax and service charges are included in the price.
If you have any allergies, please let us know.
Bringing food and beverages are not permitted.
For your safety, please kindly refrain from drinking and driving.

お水はセルフサービスです。ご自由にご利用ください。
記載されている料金は全て税金、サービス料込みの料金です。
アレルギーをお持ちのお客様はスタッフまでお声がけください。
カフェエリアにつき、持ち込みはご遠慮ください。
お車でお越しのお客様はアルコール類はご遠慮ください。



Allergen List
成分表

Desserts



Chocolate cake with rum
ラム酒薫るガトーショコラ
¥750

For your safety, please kindly refrain from eating and driving.
ラム酒を使用しておりますのでお車でお越しのお客様はご遠慮ください。



Cheesecake with homemade marinated lemon
チーズケーキ 自家製シロップ漬けレモンを添えて
¥750

This product contains honey. Please be careful not to give it to infants under 1 year old.
蜂蜜を使用しておりますので1歳未満の乳児には与えない様ご注意ください。



Matcha cake
抹茶ケーキ
¥750

Please help yourself to water.
Tax and service charges are included in the price.
If you have any allergies, please let us know.
Bringing food and beverages are not permitted.
For your safety, please kindly refrain from drinking and driving.

お水はセルフサービスです。ご自由にご利用ください。
記載されている料金は全て税金、サービス料込みの料金です。
アレルギーをお持ちのお客様はスタッフまでお声がけください。
カフェエリアにつき、持ち込みはご遠慮ください。
お車でお越しのお客様はアルコール類はご遠慮ください。



Allergen List
成分表

Homemade Drinks



Homemade ginger ale
自家製ジンジャーエール
¥750

Made with Japanese ginger and cane sugar.
国産の生姜ときび砂糖を煮込んで作った自家製ジンジャーエール



Homemade lemonade (Hot/Iced/Soda)
自家製レモネード
¥750

Made with lemons from Setouchi and seasonal herbs marinated in honey.
This product contains honey. Please be careful not to give it to infants under 1 year old.

瀬戸内レモンと季節のハーブを蜂蜜にたっぷり漬けて作る自家製レモネード
蜂蜜を使用しておりますので1歳未満の乳児には与えない様ご注意ください。



Homemade SETO-PON (Hot/Iced/Soda)
自家製シロップジュース せとぽん
¥750

Made with fruits from Setouchi, marinated in apple cider vinegar, ginger and honey.
This product contains honey. Please be careful not to give it to infants under 1 year old.

瀬戸内の果実をりんご酢・蜂蜜・生姜で漬けた自家製シロップジュース
蜂蜜を使用しておりますので1歳未満の乳児には与えない様ご注意ください。

Please help yourself to water.
Tax and service charges are included in the price.
If you have any allergies, please let us know.
Bringing food and beverages are not permitted.
For your safety, please kindly refrain from drinking and driving.

お水はセルフサービスです。ご自由にご利用ください。
記載されている料金は全て税金、サービス料込みの料金です。
アレルギーをお持ちのお客様はスタッフまでお声がけください。
カフェエリアにつき、持ち込みはご遠慮ください。
お車でお越しのお客様はアルコール類はご遠慮ください。



Allergen List
成分表

Coffee



当店では小川珈琲バードフレンドリー®認証
コーヒーを使用しています。

We use Ogawa Coffee Bird Friendly® certified
coffee.

Coffee (Hot/Iced)
ブレンドコーヒー
¥650

Espresso
エスプレッソ
¥550

Café Latte (Hot/Iced)
カフェラテ
¥750

Cappuccino (Hot/Iced)
カプチーノ
¥750

* ショット追加 Additional shot option
An extra shot of espresso
エスプレッソ + 1 ショット
¥200

Tea

Benesse House Original Blend
Setouchi Lemon Tea (Hot/Iced)
瀬戸内レモンティー
¥750

Earl Grey Tea (Hot)
アールグレイティー
¥750

Soft Drink

Mango Juice
マンゴージュース
¥650

Orange Juice
オレンジジュース
¥650

Coca-Cola
コカ・コーラ
¥650

“Sora-Iro” Cola
“Sora-Iro” means blue sky.
ソライロコーラ
¥650

Perrier
ペリエ (330ml)
¥800

Alcohol

Asahi Beer (334ml)
アサヒビール 小瓶
¥900

Sparkling Wine
スパークリングワイン
Glass ¥1,200 Bottle ¥4,500

Red Wine
ワイン 赤
Glass ¥1,200 Bottle ¥4,500

White Wine
ワイン 白
Glass ¥1,200 Bottle ¥4,500

Please help yourself to water.
Tax and service charges are included in the price.
If you have any allergies, please let us know.
Bringing food and beverages are not permitted.
For your safety, please kindly refrain from drinking and driving.

お水はセルフサービスです。ご自由にご利用ください。
記載されている料金は全て税金、サービス料込みの料金です。
アレルギーをお持ちのお客様はスタッフまでお声がけください。
カフェエリアにつき、持ち込みはご遠慮ください。
お車でお越しのお客様はアルコール類はご遠慮ください。

