

サラダ

SALAD

- ★ **パリパリミルフィーユシーザーサラダ** caesar salad [乳・卵・豚肉] ￥880
 レタスの食感を活かした、タブレス特製のシーザーサラダ。
- グリル野菜とソーセージのサラダ** grilled vegetable sausage salad [豚肉] ￥980
 香ばしいグリル野菜とソーセージのボリューム感あるサラダ。
- ★ **アボカドとスモークサーモンとキノアのサラダ** quinoa salad [サケ] ￥1,180
 美容、ダイエットの味方、スーパーフード「キノア」をたっぷり使ったサラダ。

※ガレットは全てそば粉を使用していますので、アレルギーをお持ちの方は、ご注意ください

ガレット

GALETTE

旨みのあるフランス産の小麦粉と国産のそば粉を使用したかみしめるほどに深い味わいが広がるタブレスのガレット。こだわりの味をどうぞお楽しみください。

- ガレット コンプレ** galette complete [乳・卵・小麦・そば] ￥980
 ベーコン・目玉焼き・ホウレンソウ・トマト・チーズ。定番のそば粉のクレープ。
- ★ **生ハムとマッシュルームのガレット** prosciutto and mushrooms galette [乳・卵・小麦・そば] ￥1,180
 たっぷりチーズと目玉焼き、生ハムとマッシュルームとバルサミコで仕上げました。

ミルククリームチーズパンケーキ

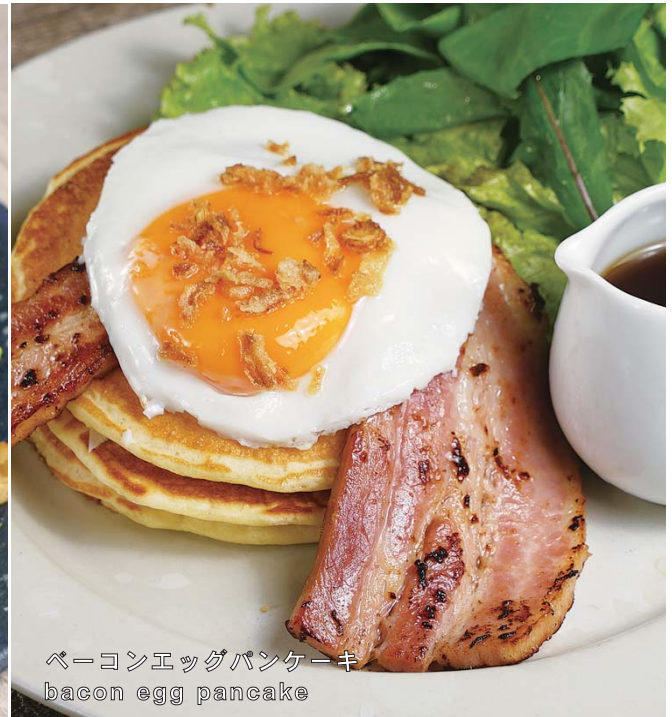
MEAL CREAM CHEESE PANCAKE

生地にクリームチーズを練り込み、ふんわりと口溶けやわらかに焼き上げた「TABLES」自慢のパンケーキ。

- ★ **ベーコンエッグ パンケーキ** bacon egg pancake [乳・卵・小麦・豚肉] ￥1,280
 あたたかいパンケーキに、ベーコン・卵・オーガニックメイプルシロップを添えて。
- ソーセージ&ミートソース** sausage meat sauce pancake [乳・卵・小麦・豚肉・牛肉] ￥1,280
 パリッとジューシーなソーセージとミートソースのパンケーキ。
- ローストビーフ パンケーキ** roast beef sauce pancake [乳・卵・小麦・牛肉] ￥1,480
 丁寧にローストされたビーフと玉子のリッチなパンケーキ。



パリパリミルフィーユシーザーサラダ
caesar salad



ベーコンエッグパンケーキ
bacon egg pancake

※パンケーキ・ガレットメニューはご注文を頂いてから一枚一枚丁寧に焼き上げておりますので提供まで多少お時間を頂いております

PASTA

パスタ



マッシュルームのボロネーゼ
mushroom bolognese



ベーコンのカルボナーラ
grilled bacon carbonara

玉ネギとベーコンのアマトリチャーナ amatriciana [小麦・豚] ￥980
カリカリのベーコンと、甘みを引き出した玉ネギの定番トマトソース。

オススメ

★ ベーコンとホウレン草のトマトソース bacon and spinach with tomato sauce ￥1,280
ジューシーなベーコン、ホウレン草のトマトソースパスタ。 [小麦・豚]

生ハムと彩野菜のジェノベーゼ genovese [小麦・豚] ￥1,280
生ハムで仕上げた、バジルの香りたっぷりのジェノベーゼ。

タコとナスのペンネアラビアータ penne arrabiata [小麦] ￥1,380
タコとナスの唐辛子を効かせたピリ辛の味わい。ショートパスタ ペンネどうぞ。

オススメ

★ 厚切りベーコンのカルボナーラ grilled bacon carbonara [小麦・豚・卵] ￥1,380
卵黄をトッピングした特製カルボナーラ。

オススメ

★ マッシュルームのボロネーゼ mushroom bolognese [小麦・牛] ￥1,380
マッシュルームをたっぷり使った、ひと味違うミートソースパスタ。

スモークサーモンとホウレン草のレモンクリームソース cream sauce, salmon and spinach [小麦・乳・サケ] ￥1,480
濃厚なクリームソースにホウレン草。スモークサーモンで仕上げた女性に人気のパスタ。

オススメ

★ ズワイガニとズッキーニのトマトクリームソース snow crab and zucchini tomato cream sauce [小麦・乳・カニ] ￥1,680
贅沢にズワイガニを使った濃厚なトマトクリームソースのパスタ。

十六
穀米

ライス

RICE

照り焼きチキンオーバーライス chicken over rice [鶏肉] ¥1,080
アボカドとチキンを十六穀ライスにのせて、テリヤキソースで仕上げました。



グリル野菜のバターチキンカレー grilled vegetables butter chicken curry [乳・鶏肉] ¥1,130
たっぷりトマトの特製チキンカレーに、香ばしく焼いた野菜を合わせました。

シーフードオーバーライス sea food over rice [サーモン] ¥1,280
サーモン、タコ、エビ、トビコを贅沢にのせたオーバーライス。

メインディッシュ

MAIN DISH



ロティサリーフライドチキン rotisserie fried chicken [小麦・鶏肉] ¥1,180
ハーブでマリネしたチキンレッグを、独自にブレンドした秘伝のスパイスの衣で包んで、カラッと揚げました。オニオンパウダーやマスタードパウダーなど、7種類のスパイスをブレンドした「TABLES」オリジナルの味わいです。

ロティサリーハーブチキン rotisserie herb chicken [鶏肉] ¥1,180
ハーブで香りをつけたチキンをロースターで焼き上げた「TABLES」で人気のメニュー。

100%ビーフハンバーグ チェダーチーズのせ 100%beef hamburger steak & cheddar cheese ¥1,280 [牛肉]
100%ビーフのハンバーグステーキにコクのあるチェダーチーズをのせました。



ミラノ風ポークカツレツ チェダーチーズ入り pork cutlets & cheddar cheese [乳・豚肉] ¥1,380
表面はサククリ、中はふんわり柔らかくトマトソースで仕上げたミラノ風カツレツです。



シーフードオーバーライス
sea food over rice



100%ビーフハンバーグ チェダーチーズのせ
100%beef hamburger steak
with cheddar cheese

※当店使用の米はすべて国産のものを使用しております
※当店のライスはすべて十六穀米を使用しております

SIDE DISH

サイドディッシュ

オススメ

★ フライドポテト fried potato ¥730

細めにカットした、カリッと香ばしいフライドポテト。

十六穀米

ライス rice ¥210



KIDS MENU

キッズメニュー 小学生未満のお客様にお召しあがりいただけるメニューです。



キッズプレート kids plate

¥840

ミニハンバーグ、エビフライ、十六穀米ライス、ポテトサラダ、デミタスカップケーキ、ドリンク付き

[小麦・乳・卵]



キッズパスタ kids pasta

¥620

お子様でもたべやすいミートソースのパスタです。

[小麦・豚肉・牛肉]



キッズパンケーキ kids pancake

¥620

ミニサイズのパンケーキにオーガニックメイプルと発酵バター。

[小麦・乳・卵]

キッズドリンク
100%オレンジ or 100%アップル (氷は入っておりません。)

[オレンジ]

[リンゴ]

¥320

———当店の価格はすべて税込表示です