

ようこそアイスランドマーケットへ

私たちはアイスランドをはじめとした
北欧のデザイン、食文化、モノ作りの
魅力をお伝えしています。

北欧の人々にとって豊かな時間とは、
テーブルに集うことから生まれる一体感や
親近感を感じることに。

cafe ではそんな時間を大切にしています。

書棚の本もご自由にお読みください。

LUNCH MENU

BREAD BOWL & SALAD



～ブレッドボウル～

¥ 1,250

近年アイスランドで人気のスタイルで
パンをくりぬいて作った器の中に
季節に合わせたスープや煮込みなどが入り
器まですべて食べていただくボリュームタップリの料理です

フランスパンかライ麦パン (+¥100) どちらかお選びください。

スープは数種類ご用意しております。
黒板のメニューよりお選びください。

申し訳ございませんが、お席のご利用は混雑時 90 分にてお願いしております。

DRINK SET

¥ 300

DESSERT SET

¥ 550

下記よりお選びください。(サングリアのみ+¥ 100)

LUNCH DESSERT

北欧のシュークリーム ボッルール

- | | |
|--------------|-------|
| A. カスタードクリーム | ¥ 300 |
| B. アーモンドクリーム | ¥ 320 |

アイスランドパンケーキ ¥ 360
塩をつかったブルーベリーソース

SOFT DRINK

- | | |
|--------------|-------|
| オレンジジュース | ¥ 480 |
| グレープフルーツジュース | ¥ 480 |
| コーヒー | ¥ 500 |
| 紅茶 | ¥ 500 |

WINE

- | | |
|--------------|-------|
| グラスワイン (白、赤) | ¥ 500 |
| サングリア | ¥ 600 |

北欧紅茶

世界のトップブレンダー、バーノン・モーリス氏によるティーブランド彼の紅茶哲学と類稀なる探究心、そして最高のブレンド技術により生まれた紅茶はスウェーデン王室をはじめ、世界中で広く愛飲されています。個性的なブレンドは上質な茶葉と天然のハーブ、フルーツにこだわりひとつひとつハンドメイドで丁寧にブレンドされています。

ストレートティー ¥ 500

北欧チャイ

¥650

*北欧チャイの茶葉はスパイスブレンドを使用しています。

ストレートティーは下記3種より“本日のおすすめ”をお入れいたします。
他2種をご要望のお客様は+¥50にてご用意いたします。

Soderblandning / セーデルブレンド

自然の成分によってブレンドされたオリジナルのハンドブレンドフレーバーティー。

華やかなお花とフルーツの香りで独特の味わいが楽しめます。

スウェーデン王室でも愛飲されています。

<ブレンド成分>

セイロン紅茶・中国茶・マリーゴールド・ヤグルマギク・オレンジピール・バラなど

Earl Gray Special / アールグレイスペシャル

中国茶とジャスミンの絶妙なブレンドから生まれた高貴な香り。

アールグレイがお好きな方はもちろん、至福の大人の味が楽しめる逸品です。

<ブレンド成分>

中国茶・ベルガモットオイル・ジャスミン・ストラスフルーツ・レモングラスなど

Spice Blend / スパイスブレンド

最高級のセイロン紅茶をベースにビタミンCが豊富な

天然のローズヒップやシナモン、カルダモンなど個性豊かなスパイスをブレンド。

スパイシーで活気のある東洋のアロマを思い出させる味わいで体を温める効果があります。

<ブレンド成分>

セイロン紅茶・ローズヒップ・シナモン・カルダモン・クローブなど

*紅茶、コーヒー共、茶葉や豆本来の風味を味わっていただく為にストレートでご提供しております。
砂糖、ミルクをご要望のお客様はその旨ホールスタッフに申しつけ下さい。

COFFEE

北欧コーヒーの特徴は「浅煎り」と「酸味」が特徴で

浅煎りに使用する豆は鮮度と品質が絶対条件です。

コーヒー豆は全てスペシャルティコーヒーを使用しております。

すっきりとしたキレの良さの中にフルーティなワインを思わせる

豊かな味わいと香りをお楽しみいただけます。

コーヒー	¥ 500
カフェオレ	¥ 650

抽出は“ドリップ”又は“エアロプレス”どちらかお選びください。
(エアロプレスはドリップとエスプレッソの中間的なテイストを楽しむことができます。)

豆は下記3種より“本日のおすすめ”をお入れいたします。
他2種をご要望のお客様は+ ¥50にてご用意いたします。

Brazil / ブラジル **SITIO GROTA FUNDA**

カカオやアーモンドのようなや香ばしさに
チョコレートや栗にも似た優しい甘さを楽しんでください。

Guatemala / グアテマラ 中南米

100年以上続く“EL LIMONAR 農園”はスペイン語で「レモンの木」を意味します。
農園ではレモンの木がシェイドツリーとして日差しからコーヒーの木を守っています。

標高 1370m 以上の高地で栽培されたグアテマラは
果実感のある酸味と苦味コクとのバランスが絶妙です。

DESSERT

アイスランドパンケーキ

ブルーベリーソース ¥740

チョコレート&キャラメルソース ¥750

クレープのように薄いパンケーキを葉巻状に巻いた伝統的なスタイルで。



ボッルール & アイスクリーム

パン生地を使用した北欧シュークリーム



カスタードクリーム	¥ 700
アーモンドクリーム	¥ 720

ボッルールのまるごとパフェ ¥800

カスタードのボッルールをまるごと1個使ったボリューム満点のパフェ
 ☆数量限定 ☆使用する果物は季節によって変わります



エアロプレスアフォガート ¥780

エアロプレスコーヒーを使ったオリジナルアフォガート
 ☆オリジナルクッキー付き



DESSERT SET

すべてのドリンクを-¥100でお付けできます。

PETIT FOUR SET

OMNOM チョコレートを使った、アイスランドマーケットオリジナルの焼菓子を、
 ドリンクとセットで下記価格より-¥50 (マンディアンは-¥100)でお付けできます。

クッキー (コーヒー、マーブル)	¥ 210
クッキー (ココナッツ)	¥ 230
マンディアン (大)	¥ 980
マンディアン (小)	¥ 720

SOFT DRINK

辛口 ジンジャーエール	¥ 480
オレンジジュース	¥ 480
グレープフルーツジュース	¥ 480

WINE

グラスワイン (白、赤)	¥ 500
サングリア	¥ 600



Omnom Chocolateはアイスランドの”BEAN TO BAR”チョコレートメーカーです。
使用されるカカオ豆は主にカリブ海周辺、南アフリカ、アジアで栽培されており
最も良い香りを引き出すカカオ豆のみ厳選し手作りでチョコレートを作っています。
Omnomが最も大切にしていることは、原料のクオリティと極めて慎重な生産方法です。
究極の味わい、キメ、濃度(密度)を目指してすべての工程を行なっています。

Omnom Chocolateはレシピの作成からデザインに至るまで“シンプル”がテーマです。

また、“味の楽しさ”と“目で感じる楽しさ”の2つを心がけています。
チョコレート作りは完璧なものができるまで、一切妥協せずに作り続けます。



北欧の人々にとって豊かな時間とは
テーブルに集うことから生まれる一体感や
親近感を感じることに。

そんな時間を大切にしています。

お誕生日、パーティ、イベント、ワークショップなど
この空間をいろいろなアイデアで豊かな時間を感じられる
場所にしていきたいと考えています。

一部料理のケータリングでアイスランドマーケットの“空気感”を
ご自宅やオフィスへもお届けしたい…

そんなこともできたら良いなあ…

この空間でのひと時が皆様の笑顔の時間となりますように

CAFE MENU



～ブレッドボウル～

¥ 1,250

近年アイスランドで人気のスタイルで
パンをくりぬいて作った器の中に
季節に合わせたスープや煮込みなどが入っており
器まですべて食べていただくボリュームたっぷりの料理です

フランスパンかライ麦パン (+¥100) どちらかお選びください。

スープは数種類ご用意しております。
黒板のメニューよりお選びください。