



ようこそアイスランドマーケットへ

私達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

am11:00~pm2:00 (LO)

LUNCH SET

¥1,200

Smørrebrød SALAD SOUP



Smørrebrød スモーブロー

スモーブローは北欧のオープンサンド
デンマーク語で「スモー」は「バター」
「ブロー」は「パン」を意味します

パンが見えなくなるほど具材を
たっぷり載せるのが特徴

BREAD BOWL SALAD



BREAD BOWL ブレットボール

パンの器の中にスープや煮込み料理が
入っています
近年アイスランドで人気のスタイルです

Smørrebrød

スモーブロー

スモークサーモンと玉子

白身魚のライ麦入りパン粉揚げ

ハムとチーズ



DELI & SALAD

サラダメインのプレートランチ
スープ付

BREAD BOWL

ブレッドボウル

アイスランドのエビスープ
本日のスープ

DESSERT SET

¥ 500

ランチご利用のお客様に限ります
好きな飲み物とデザートをお選び下さい

DESSERT

北欧のシュークリーム ボッルルール

A アーモンド ¥ 300

B カスタード ¥ 280

アイスランドパンケーキ

塩をつかったブルーベリーソース

¥ 350

手作りアイスクリーム

A チョコレート ¥ 350

B バニラ ¥ 300

DRINK

コーヒー	¥ 400
紅茶	¥ 400
オレンジジュース	¥ 380
グレープフルーツジュース	¥ 380
BEER	¥ 400

北欧紅茶

ノーベル賞授賞式で饗される薫り高い紅茶
世界のトップブレンダー、バーノン・モーリス氏によるブレンド
スウェーデン王室をはじめ、世界中で愛飲されている紅茶です

ストレートティー ￥500

北欧チャイ ￥650
茶葉はスパイスブレンドを使用しています

茶葉をお選び下さい

セーデル

お花とフルーツをたっぷりブレンドしたフレーバーティ
リラックス効果が高く素晴らしい味と香りにつつまれます

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が優雅な香りをただよわせます
マイルドなアールグレイの美味しさを楽しんで下さい

スパイス

ローズヒップ、シナモンを加えた東洋のアロマを思い出させる味と香り
カラダを温める効果があります

フランボワーズのはちみつレモン ￥550

エルダーフラワーのはちみつレモン ￥550

北欧では精霊が住む木と言われる最古のハーブ
マスカットのようなさわやかな香りと味わい
リラックス効果があります

COFFEE

北欧コーヒーの特徴は「浅煎り」と「酸味」
浅煎りに使用する豆は鮮度と品質が絶対条件です

すっきりとしたキレの良さの中にワインのように
フルーティーな味わいと香りを楽しむことができます

コーヒー ￥450

カフェオレ ￥550

抽出にはエアロプレスを使用しています
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

豆をお選び下さい

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

EL LIMONAR 農園 / 100年以上続く歴史ある農園

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

Ethiopia / エチオピア アフリカ東部 **KAMBATA Sun-dried**

完熟したチェリーと赤ワインの様な口に広がる香り

エチオピアのコーヒーは古くから「モカ」という呼び名があります
これは、海を挟んだイエメンにある「モカ港」が起源とされ、そこから輸出されるコーヒーに
エチオピアの豆が多く混じっていたからと言われていました

DESSERT

アイスランドパンケーキ

アイスランドより取り寄せました専用のフライパンで焼き上げます
葉巻状に巻いた伝統的なスタイルでお出ししています

塩を使ったブルーベリーのソース	¥ 650
OMNOM チョコレートソース	¥ 750

パン生地を使用した北欧シュークリーム

ボツルール

スウェーデンの伝統菓子「セムラ」を
アイスランドマーケットがアレンジしました

カスタード	¥ 280
アーモンド	¥ 300

アイスランドマーケットの手作りアイスクリーム

OMNOM マダガスカル 66% ¥ 400

アイスランドの been to bar Chocolate
OMNOM を使用したオリジナル

バニラ ¥ 350

マダガスカル産のバニラビーンズを使用

エルダーフラワー ¥ 400

マスカットのようなさわやかな香りと味わい
北欧では精霊が住む木と言われる最古のハーブ
リラックス効果があります

NOE ¥ 400

30年以上熟成したシェリー酒の香りと深み
なめらかで上品な甘い味わい

Smørrebrød

スモーブロー

¥ 850

白身魚ライ麦パン粉揚げ
スモークサーモンと玉子
アボカドとタマゴ
ハムとチーズ



BREAD BOWL

ブレッドボウル

¥1000

海老スープ
本日のスープ



SOUP

カップスープ
dog パン

¥ 450

¥ 250

DELI

人参のマリネ
豆のトマト煮
カマンベールチーズ

¥ 350

¥ 350

¥ 550

スモークサーモン
オイルサーディンとアボカドの粒マスタード
生ハム

¥ 550

¥ 550

¥ 550

フライドポテトアイスランド産のお塩で

¥ 450

CRAFT BEER

¥ 650

デイドリーム

和素材を使ったビール。
やわらかく香るゆずと山椒。 個性的な香りと繊細な味わい

4 9 6

芳醇さとラガーのようなキレ
究極のバランスを追求した新次元ビール

WINE

赤 グラス	¥ 500
白 グラス	¥ 500
ホットワイン	¥ 650
サンダリア	¥ 650

SOFT DRINK

辛口 ジンジャーエール	¥ 500
オレンジジュース	¥ 500
グレープフルーツジュース	¥ 500

アイスランド産ランゴスティン ガーリックバター焼き

アイスランドの南に位置するストックエイリの名店
「フィオルボルデイス」の名物料理を再現しました



ランゴスティンは日本名：アカザエビ

フライパンで焼き上げそのままテーブルにお持ちいたします

4尾	¥1600
10尾	¥4000
※追加1尾	¥400

WINE

白

スペイン	vina ALBALI ヴィーニャ・アルバリ	¥ 2500
オーストラリア	LORIMER SEMILLON CHARDONNAY ロリマー セミヨン・シャルドネ	¥ 3000
イタリア	SANTA CRISTINA サンタクリスティーナ	¥ 3500
ニュージーランド	MATUA SAUVIGNON BLANC Marlborough マトゥア・ソーヴィニヨン・ブラン・マルボロ	¥ 4500

赤

スペイン	vina ALBALI ヴィーニャ・アルバリ	¥ 2500
オーストラリア	LORIMER SHIRAZ CABERNET ロリマー シーラズ・カベルネ	¥ 3000
イタリア	SANTA CRISTINA サンタクリスティーナ	¥ 3500

SPARKLING

チリ	フルボトル SPACE of Limari BRUT エスパス・オブ・リマリ・ブリュット	¥ 3500
イタリア	ハーフボトル Gancia BRUT VINO SPUMANTE ガンチア・ブリュット・スプマンテ	¥ 1800

omnom



CHOCOLATE
REYKJAVÍK

アイスランド唯一のクラフトチョコレートメーカー
フェアトレードにより世界の農園と繋がり良質なカカオを日々追求しています
そこにオムノムの独創的なアイデアが加わることで
最高のチョコレートが完成するのです

レシピの作成からデザインに至るまでテーマはシンプル
味の楽しさと目で感じる楽しさを大切にしています

チョコレートテイスティング ¥ 500

OMNOMのオリジナリティをお試ください

マダガスカル 66%アイスクリーム ¥ 400

アイスランドマーケットのオリジナル



CRAFT BEER

¥ 650

デイドリーム

和素材を使ったビール。

やわらかく香るゆずと山椒。 個性的な香りと繊細な味わい

496

芳醇さとラガーのようなキレ
究極のバランスを追求した新次元ビール

WINE

赤	グラス	¥ 500
白	グラス	¥ 500
ホットワイン		¥ 650
サングリア		¥ 650

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。

一部商品のケータリングもご要望あれば対応させていただきます。

お気軽にお声がけください。

このひと時が皆様の笑顔の時間となりますように

