

GELATO PIQUE CAFE

BIO CONCEPT

CREPE



フランス産高級発酵バターとフランス産のオリジナルブレンド小麦を使用。ピケカフェ自慢のフレンチバタークレープ。



バターとお砂糖のクレープ
Plain crepe
¥590



カカオクレープ
Cacao flavored
¥590



ピスタチオクリームクレープ
Plain crepe with pistachio cream
¥770



チョコバナナクレープ
Cacao crepe with banana chocolate
¥770



カスタードクリームクレープ (アーモンド入)
Plain crepe with custard cream (and almond)
¥790



塩キャラメルクレープ (アーモンド入)
Plain crepe with salted caramel (and almond)
¥790

GELATO

素材、製法、品質にこだわりをもって職人が丁寧に作り上げたジェラートです。



ピスタチオ
Pistachio
¥440



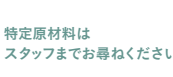
ロイヤルブルボン
Vanilla
¥440



ダークチョコレート
Dark chocolate
¥440



マンスリー
Monthly gelato
¥440



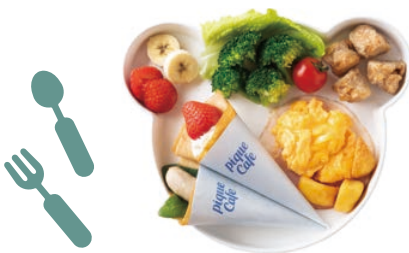
SOFT SERVE ICE CREAM

ピケカラーに彩られたリッチミルクソフトクリーム。



水色ソフト
Rich milk soft serve ice cream
¥540

KIDS MENU



キッズプレート
Kids plate
¥1,090



GALETTE



蕎麦粉の生地にお食事系の具材をトッピングしたガレット。軽めのサラダスタイルから、しっかりしたボリュームのものまでご用意しております。



おすすめ
スモークサーモンとアボカドのサラダガレット
Smoked salmon and avocado salad galette
¥1,390



ローストビーフガレット
Roasted beef galette
¥1,490



ソーセージとマッシュルーム、じゃが芋のガレット
Additive-free sausage and mashroom, potato galette
¥1,490

CREPE SALEES



お食事に合うオリジナルクレープ生地に、様々な具材をとろけるチーズと共に包んだ食べごたえのあるクレープサレです。



ラタトゥイユとバジルのサレ
Ratatouille & basil salées
¥840



パストラミビーフとほうれん草のサレ
Pastrami beef & spinach salées
¥840



おすすめ
コンプレ
Complete
¥860

SALAD

有機(Bio)の食材をできる限り取り入れた、体に嬉しいサラダ。それぞれのサラダにびっтарりのドレッシングにもこだわりました。



やわらか塩鶏のシーザーサラダ
Caeser salad with soft chicken
¥1,390



10種野菜のグリーンサラダボウル
カシュエナツツのバターミルクランチドレッシング
Green Buddha bowl with poached egg
¥1,590



スモークサーモンとアボカドのガーデンサラダ
ホワイトバルサミコとミックスベリーのドレッシング
Vegan Buddha bowl with red vegetable & strawberry
¥1,390



VEGAN FOOD!
¥1,490

TOPPING MENU

アーモンド / くるみ

¥140

ホイップクリーム / カスタードクリーム / ピスタチオクリーム / ガナッシュ / パナナ / ミックスベリー / 目玉焼き



¥190

パストラミビーフ / ハム



¥240

ジェラート ロイヤルブルボン / ダークチョコレート / ピスタチオ / マンスリージェラート

SOUP

ピケカフェ定番の3種のスープ。クレープやガレットと合わせてお楽しみいただけます。

コーンクリーム
Corn soup



¥740

シャンピニオン
Champignon soup



¥740

ミネストローネ
Minestrone soup



¥740

SET MENU

A SET Drink ¥490

コーヒーまたは紅茶 (HOT/ICED)



B SET Drink ¥590

ピケラテ / ソイラテ / カフェモカ / キャラメルラテ / ココア (HOT/ICED) / チェリーソーダ / レモネード



C SET Soup ¥690

コーンクリーム / シャンピニオン / ミネストローネ

DRINK MENU

PIQUE CAFE

HOT / ICED

オーガニックコーヒー
Organic coffee

¥540

デカフェ
Decafe coffee

¥590

ピケラテ
Pique latte



¥640

ソイラテ
Soy latte



¥640

カフェモカ
Cafe mocha



¥690

キャラメルラテ
Caramel latte



¥690

ココア
Cocoa



¥690

Customize 豆乳に変更 ¥50

My tumbler タンブラーご持参のお客様 ¥-20



OTHER DRINK

オーガニックオレンジジュース
Organic orange juice

¥440

オーガニックアップルジュース
Organic apple juice

¥440

ミルク
Milk



¥440

トッピングフロート
Topping float

特定原材料はスタッフまでお尋ねください。

¥240

ORGANIC TEA

HOT

オーガニックブレイクファースト
Organic breakfast

¥590

オーガニックアールグレイ
Organic earl grey

¥590

オーガニックスプリングジャズミン
Organic spring jasmine

¥590

オーガニックアフリカンネクター
Organic african nectar

¥590

オーガニックターメリックジンジャー
Organic turmeric ginger

¥590

SODA

レモネード
Lemonade

おすすめ

¥640

ジンジャーレモネード
Ginger lemonade

¥690

ラズベリーレモネード
Raspberry lemonade

¥690

ジンジャーエール
Ginger ale

¥690

チェリーソーダ
Cherry soda

¥640

ALCOHOL

グラスワイン赤
Glass wine (Rouge)

¥700

グラスワイン白
Glass wine (Blanc)

¥700

オーガニックビール
Organic beer

¥750



●価格は全て税込で表記しております。

●当店のメニューは、卵・乳成分・小麦・そばを使用した設備で製造しております。詳しくはスタッフまでお尋ねください。