

SHIBUYA HIKARIE DINNER Menu

EVERY DAY
PM 5 - 10


ANTIPASTI / 冷前菜

- ・グリーン&ブラックオリーブ ※VEGAN & GLUTEN FREE MENU 580 (638)
- ・豚肉のリエットと天然酵母カンパーニュ 580 (638)
- ・本日のデリ 2種 ※VEGAN 680 (748)
- ・ハモン・セラーノ 980 (1,078)
- ・お肉屋さんの田舎風パテ (パテ・ド・カンパーニュ) 980 (1,078)
- ★本日のカルパッチョ 980 (1,078)
- ★オールイン“ワン”ボウルサラダ ※VEGAN MENU 2,180 (2,398)
- ★東京モッツアレラ工房のフレッシュブッラータと季節の素材 2,980 (3,278)



港区青山で作っているスーパーフレッシュなブッラータチーズと、旬のフルーツを合わせました。日本では希少な牧草飼育牛（グラスフェッド）のミルクだけで作ったブッラータチーズは、製造後すぐに店に運ばれてくるという抜群の鮮度。この美味しさを味わうと、他のブッラータは食べられなくなるのでは?! という程の美味しさです。

ASSORTED & BAGUETTE / 盛り合わせとバゲット

- ・チーズの盛り合わせ ※2~3名様分 1,980 (2,178)
- ・本日の前菜盛り合わせ ※2~3名様分 1,980 (2,178)
-  → 「味輝パン」の天然酵母バゲット 400 (440)

※国産小麦と3つの菌(麹菌・乳酸菌・酵母菌)を使い、長期熟成発酵させた醸造の技が光る絶品パンです

ANTIPASTI / 温前菜

- ★無添加フレンチフライ ※VEGAN & GLUTEN FREE MENU 680 (748)

TOPPING : 塩トリュフ +308 塩トリュフとパルメザン / 温玉とパルメザン +440



Cosme Kitchen Adaptation

ANTIPASTI／温前菜

- ・おつまみ水餃子 6 個 たっぶりパクチーとコク旨無添加らー油 780 (858)
- ・野沢菜のソーセージ(2 本) ※ADD (追加) : 1 本 440 880 (968)
- ★ガーリックレモンバターシュリンプ 980 (1,078)
- ・ひよこ豆のコロッケ(ファラフェル) ※VEGAN MENU 980 (1,078)
- ★季節野菜のグリル 自家製フムス添え ※VEGAN MENU 980 (1,078)
- ・3 種のヴィーガンミックスフライ ※VEGAN MENU 1,280 (1,408)
- ★牡蠣 or 海老ときのこのアヒージョ ～松乃井酒造の塩麹～ 天然酵母バゲット +440 1,380 (1,518)

PASTA／パスタ GLUTEN FREE PASTA +220

- ★フレッシュハーブとココナッツミルクのヴィーガンパッタイ ～渋谷店 Ver.～ 1,680 (1,848)
※VEGAN & GLUTEN FREE MENU
- ★松乃井酒造の酒粕を使用した海老と柚子の豆乳クリーム生パスタ 1,680 (1,848)
- ・パルメザンチーズたっぷり！フレッシュマッシュルームと温玉のポロネーゼ 1,680 (1,848)

MAIN／メイン

- 本日の牛のグリル フレンチフライ付き 3,480 (3,828)～
※本日のお肉と価格はご注文画面よりご確認ください。厳選素材にてご提供しております。

SWEETS／スイーツ TOPPING : 季節のフルーツ +308

- ・ヴィーガンソフトクリーム／ヴィーガンアフォガード ※VEGAN & GLUTEN FREE MENU 680 (748)～
- ★ヴィーガン&グルテンフリーケーキ各種 ※詳細はご注文画面とショーケースよりご確認ください 780 (858)～
- 自家製本格チーズケーキ— ※GLUTEN-FREE MENU, NOT A VEGAN MENU!! 780 (858)
- ★国産粒あんと白玉、わらび餅のミニ和パフェ ※VEGAN & GLUTEN FREE MENU 1,280 (1,408)




SHIBUYA HIKARIE DRINK Menu

EVERY DAY
PM 5 - 10

BEER / ビール

- ・ HEART LAND ハートランド 680 (748)



SCHMATZ BEER / シュマツビール
品質を第一に、きれいな自然環境のドイツ・バイエルンで育った良質な原材料と独自の酵母を使用した、150年以上の伝統ある醸造方法にこだわった非常に豊かで味わい深いビールです。

- ・ LAGER RICH GOLDEN BEER ラガー リッチゴールドビール 880 (968)
コクあり・モルトの旨み・しっかりボディのゴールドラガー
- ・ WEIZEN FRUITY WHITE BEER ヴァイツェン フルーティホワイトビール 880 (968)
華やかな香り・芳醇な旨み・苦みの少ない小麦の白ビール
- ・ I.P.A BITTER HOPS インディアペールエール ビターホップ 980 (1,078)
香り爽やか・ほのかな甘み・バランス抜群の何杯でも飲める I.P.A

YUZU LIQUEUR / ゆず酒

- ・ 愛媛のゆずれんけん (あらかし柚子リキュール) 680 (748)
愛媛県西予市にある蒸留所で丁寧に造られる米焼酎に愛媛県産完熟ゆずのあらかし果汁をたっぷりと使用した、自慢の柚子酒。
原材料は米焼酎とゆず果汁のみで、添加物等は一切不使用。すっきりと甘くないのが特徴で、食中酒としてお楽しみいただけます。

★おすすめの飲み方：ソーダ割 (ゆずサワー)

ソーダ割はすっきりと爽やかで何杯でも飲めてしまう、ゆずれんけんの魅力を最大限に引き出す最もおすすめの飲み方です。
その他、ロック、水割り、お湯割りなどお好みに合わせて是非お楽しみください。

- BY THE GLASS / 本日のグラスワイン 赤・白・ロゼ・泡 700 (770)~

Adaptation の厳選ワイン

農薬、除草剤、化学肥料不使用や有機栽培のオーガニックワイン、バイオナミ製法や酸化防止剤不使用など体にやさしくて美味しい自然派ワインを多数ご用意しております。詳細はスタッフへお尋ねください。



Cosme Kitchen Adaptation