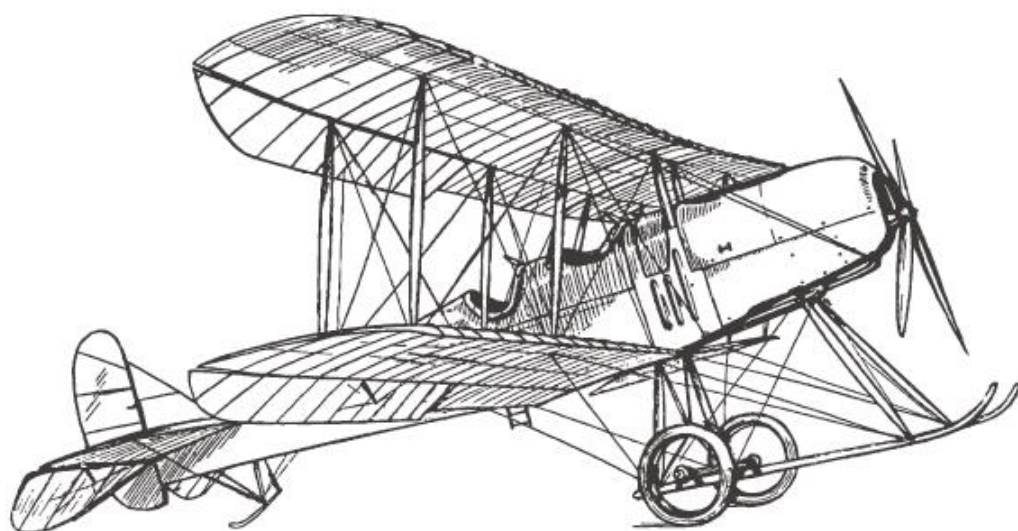


CAFÉ SKY LIBRARY



Food

Hokkaido beef burger

北海道ビーフバーガー

フレンチフライ、ミニサラダ、ドリンク付き

※ドリンクは「セットドリンクメニュー」よりお選びください。

With french fries, mini salad and drink.

※ Please choose your drink from the "Set Drink Menu".



¥2,530



Fish burger

フィッシュバーガー

フレンチフライ、ミニサラダ、ドリンク付き

※ドリンクは「セットドリンクメニュー」よりお選びください。

With french fries, mini salad and drink.

※ Please choose your drink from the "Set Drink Menu".



¥2,530



Hokkaido's Venison

Bolognese Sauce

北海道エゾ鹿のボロネーゼ

フレンチフライ、ミニサラダ、ドリンク付き

※ドリンクは「セットドリンクメニュー」よりお選びください。

With french fries, mini salad and drink.

※ Please choose your drink from the "Set Drink Menu".



¥2,530



セットドリンクメニュー / Set Drink Menu

【Drink Choice】

ウーロン茶 / ジンジャエール / コカ・コーラ
ホットコーヒー / アメリカンコーヒー
カフェインレスコーヒー / オリジナルブレンドティー

Oolong Tea / Ginger Ale / Coca Cola
Hot Coffee / American Coffee
Decaffeinated / Original Blend Tea

【+127yen】

アイスコーヒー / エスプレッソ / アイスティー
アールグレイ / カモミールブレンド / ダージリン
フルーツカクテル / ルイボスアップル

Iced Coffee / Espresso / Iced Tea
Earl Grey / Chamomile Blend / Darjeeling Tea
Fruit Cocktail / Rooibos Apple

【+253yen】

カフェラテ / カプチーノ / ウィンナーコーヒー
エゾノブレンド ストロング / エゾノブレンド マイルド
マスカットティー / ルイボスレモンミントティー
ロイヤルミルクティー

Caffe Latte / Cappuccino / Vienna Coffee
Ezono Blend Strong / Ezono Blend Mild
Muscat Tea / Rooibos Lemon Mint Tea
Royal Milk Tea

10% Taxes and 15% service charges are included in the listed prices.

表記料金には、消費税10%とサービス料15%が含まれております。

Dessert

Cake Terrine Saison Set

季節のケーキテリーヌセット (ドリンク付き)

人気の季節のケーキテリーヌをガトーショコラ、バニラアイス、お好みのドリンクとセットにして特別なティータイムをお楽しみいただけます。
※ドリンクは「セット ドリンク メニュー」よりお選びください。
You can enjoy our popular seasonal cake terrine as a set of gateau chocolate, vanilla ice cream, and your favorite drink for a tea time special.
※ Please choose your drink from the "Set Drink Menu".



¥2,000

Gateau Chocolate Set

ガトーショコラセット (ドリンク付き)

※ドリンクは「セット ドリンク メニュー」よりお選びください。
※ Please choose your drink from the "Set Drink Menu".

ガトーショコラ単品でのご注文は605円で承ります。
You can order gateau chocolate as a single item for 605 yen.



¥1,265

【TAKE OUT】

Cake Terrine Saison

季節のケーキテリーヌ

「ポルトム インターナショナル 北海道」シェフパティシエが自信をもってお届けする逸品、断面の美しさが特徴的なフランスの伝統料理“テリーヌ”をイメージしたパウンドケーキをご自宅でお楽しみください。

A pound cake inspired by the traditional French dish "Terrine", which is characterized by its beautiful cross section.

Specially made by the pâtissier chef of Portom International Hokkaido, perfect as a souvenir for your loved ones.



¥2,500



当店の商品、原材料に含まれているアレルギー物質の表記は下記の表示にてご案内いたしております。
各メニュー毎のアレルゲン情報を使用する原材料に遡って調査し、表示していますが、原材料として含まれるもの以外に
工場での製造過程や調理中に混入する可能性もあり、絶対的なものではありません。

Allergy information for the menu is listed based on the raw ingredients used for each dish.
There is always a chance that allergens could be present due to handling in factory or kitchen.



卵
Egg



乳
Dairy



小麦
Wheat



そば
Buckwheat



落花生
Peanut



えび
Shrimp



かに
Crab

10% Taxes and 15% service charges are included in the listed prices.

表記料金には、消費税10%とサービス料15%が含まれております。

Hokkaido Blend Coffee

道民の声から誕生した「EZONO BLEND」は、高品質でサステナビリティを重視した苦味が特徴の北海道限定ブレンドです。北海道の食文化をより一層際立たせるコーヒーとして、マイルドとストロングの2タイプをそれぞれの良さを生かした抽出で提供いたします。開発途上国より適正な価格で継続的に購入することで、生産者の生活改善と自立を目指す国際フェアトレード認証のコーヒーです。

"EZONO BLEND", which was born from the voices of Hokkaido residents, is a Hokkaido-limited blend with a distinctive bitter taste that emphasizes high quality and sustainability.

As a coffee that further highlights Hokkaido's food culture, we offer two types of coffee, mild and strong, brewed to take full advantage of the richness of the beans.

This is an International Fair Trade certified coffee which aims to improve the lives of farmers, and help them become independent by continuously purchasing from developing countries at a fair price.

EZONO BLEND STRONG

エゾノブレンド ストロング

¥1,012



ショコラのような香りと苦味、ボディがあるが後味がすっきりとしたブレンド。コクや苦味を引き立たせるエスプレッソ式の抽出で提供いたします。A blend with a chocolate-like aroma, bitterness, and body, but a refreshing aftertaste.

We offer an espresso-style extraction, that brings out the richness and bitterness.

EZONO BLEND MILD

エゾノブレンド マイルド

¥1,012



柑橘系の香りを感じつつ、酸味を抑えたコクのあるブレンド。香りや酸味をハンドドリップでクリアに抽出して提供いたします。A rich blend with a citrus aroma and low acidity.

We use hand drip to extract the full aroma and sourness.

Coffee

Hot Coffee

ホットコーヒー

¥759

American Coffee

アメリカンコーヒー

¥759

Decaffeinated

カフェインレスコーヒー

¥759

Iced Coffee

アイスコーヒー

¥886

Espresso

エスプレッソ

¥856

Caffe Latte

カフェラテ

¥1,012

Cappuccino

カプチーノ

¥1,012

Vienna Coffee

ウィンナーコーヒー

¥1,012

10% Taxes and 15% service charges are included in the listed prices.

表記料金には、消費税10%とサービス料15%が含まれております。

Recommended Tea

Muscat Tea

マスカットティー

¥968

It is fruit aroma tea.

This tea has wine flavor and fruit taste.

マスカットの香りが口の中に広がる、爽やかな味わいのアロマティー

Rooibos Lemon Mint Tea

ルイボスレモンミントティー

¥968

Using a lemon and mint in the rooibos tea.

It is refreshing taste.

ルイボスティーに、レモンとミントを加えたスッキリとした味わいを持つハーブティー

Tea

Original Blend Tea

オリジナルブレンドティー

¥759

Iced Tea

アイスティー

¥886

Earl Grey

アールグレイ

¥886

Darjeeling Tea

ダージリン

¥886

Chamomile Blend

カモミールブレンド

¥886

Rooibos Apple

ルイボスアップル

¥886

Fruit Cocktail

フルーツカクテル

¥886

Royal Milk Tea

ロイヤルミルクティー

¥1,012

10% Taxes and 15% service charges are included in the listed prices.

表記料金には、消費税10%とサービス料15%が含まれております。

Other Drink

| | | | |
|-------------------------------|------|----------------------------|--------|
| Ginger Ale ジンジャーエール | ¥759 | Coca Cola コカ・コーラ | ¥759 |
| Oolong Tea ウーロン茶 | ¥759 | Perrier ペリエ | ¥1,012 |

100% Juice

| | | | |
|--|--------|--|--------|
| Fresh Orange Juice 生絞りオレンジジュース | ¥1,392 | Fresh Grapefruit Juice 生絞りグレープフルーツジュース | ¥1,392 |
| Apple Juice 余市りんごジュース | ¥1,392 | Grape Juice 余市ぶどうジュース | ¥1,392 |

Alcohol

| | | | |
|---|--------|--|--------|
| 【Beer】 | | 【Non-Alcoholic Beer】 | |
| Sapporo Classic サッポロクラシック | ¥1,392 | Suntory All Free サントリー オールフリー | ¥759 |
| 【Glass Wine Red】 | | 【Glass Wine White】 | |
| Mouton Cadet Classique ムートン・カデ・クラシック | ¥1,898 | Delta Vineyard Chardonnay デルタ ヴィンヤード シャルドネ | ¥1,898 |
| 【Glass Champagne】 | | | |
| Bollinger Special Cuvee ボランジェ スペシャル キュベ | ¥2,657 | | |

10% Taxes and 15% service charges are included in the listed prices.

表記料金には、消費税10%とサービス料15%が含まれております。



「旅に出逢いと彩りを」

日本美術・文化、旅行などの関連書籍をご自由にお手元にとってお過ごしいただけます。

読み終えた書籍はそのままお席に置いていただいて結構です。