

MORNING

Breakfast Plate

ブレックファースト プレート

¥ 1,980

Scrambled Eggs

スクランブルエッグ

Sausage and Grilled Tomatoes

ソーセージ&グリルトマト

Campagne

カンパーニュ

Oriental Salad

オリエンタルサラダ

Smashed Potatoes

スマッシュポテト

Mini Soup

ミニスープ

- Add toppings (+¥400 each)
Avocado, Tomato, Smoked Salmon, Feta Cheese, Sausage
- トッピング追加 (各+¥400)
アボカド、トマト、スモークサーモン、フェタチーズ、ソーセージ

Open Sandwich

オープンサンド

¥ 1,650

Fruit Tomato and Ripe Avocado

Open-Faced Sandwich

フルーツトマト&完熟アボカド オープンサンド

Green Salad

グリーンサラダ

Mini Soup

ミニスープ

- Add toppings (+¥400 each)
Avocado, Tomato, Smoked Salmon, Feta Cheese, Sausage
- トッピング追加 (各+¥400)
アボカド、トマト、スモークサーモン、フェタチーズ、ソーセージ

Granola Greek Yogurt

グラノーラ&ギリシャヨーグルト

¥ 1,650

Granola, Nuts and Dried Fruits

グラノーラ&ナッツ&ドライフルーツ

Greek Yogurt with Honey

ギリシャヨーグルト&蜂蜜

Fresh Seasonal Fruits

季節のフレッシュフルーツ

Mini Soup

ミニスープ

Every dish comes with a drink.

Coffee, Tea, Cafe Latte, Tea Latte

※ +¥100 for Cafe Latte / Tea Latte

全品ドリンク付き

ネルドリップコーヒー、アメリカーノ、エスプレッソ、紅茶、カフェラテ、ティーラテ

※カフェラテとティーラテは+100円いただきます

LUNCH

Burger



Magic House Dipping Burger ¥ 2,300
マジックハウス ディップバーガー ポテト添え

サーロイン・もも・ランプの部位を使ったビーフ100%のパティを
ミディアムレアで焼き上げ、ブリオッシュ生地のパンズと
赤ワインソースで召し上がっていただきます

Sandwich

Prosciutto Cotto & Pecorino Romano ¥ 1,580
Basil Italiano Open-Faced Sandwich
プロシュートコット&ペコリーノロマーノの
バジルイタリアーノ (オープンサンド)

Monthly Sandwich ¥ 1,600~
今月のサンドイッチ
詳細はスタッフにお尋ねください

Hot Dog



Classic Hot Dog ¥ 1,500
クラシック・ホットドッグ ポテト添え

粗挽きソーセージのジューシーな旨みと、じっくり煮込んだ
ミートソースのコク、チェダーチーズのまろやかさ、
ザワークラウトのほどよい酸味が重なり合う

Magic House Dog ¥ 1,600
マジックハウス・ドッグ ポテト添え

100%ビーフの力強い旨みに、スモーキーなBBQの香ばしさ、
アイオリのコク、赤ワインのフォンドヴォーの深みが重なる
トマトの爽やかさとフライドオニオンの香ばしさがアクセント

Pasta

パスタにはパンがつきます

Lemon Cream Pasta ¥ 1,550
with Prosciutto and Arugula
プロシュート&ルッコラ (マイクロリーフ) のレモンクリーム

Pasta with Homemade Bolognese, ¥ 1,520
Ricotta Cheese and Microgreen
自家製ボロネーゼ&リコッタチーズ マイクロリーフ添え

Monthly Special Pasta ¥ 1,680~
今月のスペシャルパスタ
詳細はスタッフにお尋ねください

Pizza

ピザのオーダーが立て込んだ場合、
お時間をいただく場合がございます

Margherita Pizza with Burrata and Arugula ¥ 2,500
ブッラータチーズ&ルッコラのマルゲリータ

Quattro Formaggi Pizza with Mozzarella, ¥ 2,400
Gorgonzola, Ricotta, and Feta
モッツァレラ、ゴルゴンゾーラ、リコッタ、
フェタチーズのクアトロフォルマッジ

Monthly Pizza ¥ 2,200~
今月のピッツァ
詳細はスタッフにお尋ねください

Salad

サラダにはパンがつきます

Seasonable Vegan Bowl with 10 Vegetables ¥ 1,480
季節の10種野菜のビーガンボウル

Shrimp and Avocado Ethnic Salad ¥ 1,650
with Chili Lime Dressing
シュリンプ&アボカドのエスニックサラダ チリライムドレッシング

Appetizer

Crispy French Fries ¥ 880
Parmesan with Aioli
or
Fried onions with 'SAMMURAI' Sauce
クリスピーフライドポテト
パルメジャーノ&アイオリソース
or
フライドオニオン&サムライソース (ハリッサを使った辛いソース)

Add a drink to any lunch food item:
¥300 : Coffee or Tea
¥400 : Cafe Latte or Tea Latte
※Crispy french fries are excluded from this offer
ランチフードメニューと一緒にご注文いただくと、
ネルドリップコーヒー・アメリカーノ・エスプレッソ・紅茶を300円、
カフェラテ・ティーラテを400円でお付けできます
※クリスピーフライドポテトは対象外

DINNER

Appetizer

Prosciutto Crudo プロシュート・クルード	¥ 1,080
Prosciutto Cotto プロシュート・コット	¥ 1,080
Mortadella モルタデッラハム	¥ 1,080
Pate de Campagne パテ・ド・カンパーニュ	¥ 1,300
Fior di Latte Cheese フィオール・ディ・ラッテ	¥ 1,000
Treccia Cheese トレッチャ	¥ 1,400
Burrata Cheese ブッラータ	¥ 1,800
Burrata Caprese with Seasonal Fruit 季節フルーツとブッラータチーズのカプレーゼ	¥ 2,600
Marinated Red Cabbage and Orange Carrots 赤キャベツのマリナード&キャロット オランジェ	¥ 780
Crispy Parmesan French Fries with Aioli クリスピーフライドポテト パルメジャーノ&アイオリ	¥ 880
Onion Gratin Croustade オニオングラタン・クルート	¥ 1,400
Oven-Baked Mushrooms マッシュルームのオープン焼き ベラ・ロディ ラスパドゥーラ	¥ 1,500
Steamed Mussels and Squid with Aromatic Herbs and Lime ムール貝&烏賊の香味蒸し ライム仕立て	¥ 1,480

Salad

Sautéed Seasonal Italian Vegetables with Bagna Càuda バーニャ香る季節のイタリア野菜のソテー	¥ 1,880
Shrimp and Avocado Ethnic Salad with Chili Lime Dressing シュリンプ&アボカドのエスニックサラダ チリライムドレッシング	¥ 1,650
Salad with Seasonal Fruit, Kale and Feta Cheese 季節フルーツとフェタチーズのケールサラダ	¥ 1,550

Burger



Magic House Dipping Burger マジックハウス ディップバーガー	¥ 2,300
--	---------

Pizza

Margherita Pizza with Buffalo Mozzarella 水牛モッツァレラチーズのマルゲリータ	¥ 2,300
Quattro Formaggi Pizza with Mozzarella, Gorgonzola, Ricotta, and Feta モッツァレラ、ゴルゴンゾーラ、リコッタ、 フェタチーズのクアトロフォルマッジ	¥ 2,400

Main Dish

Grilled Lamb Chops with Roasted Tomatoes and Vegetable Fritto Misto ラムチョップのグリル 焼きトマト&野菜のフリット	¥ 2,600
Chicken Confit with Romanesco Cream and Roasted Seasonal Vegetables 若鶏のコンフィ ロマネスコのクレーマと季節野菜のロースト	¥ 2,100

Pasta

Penne with Gorgonzola and Black Truffle 濃厚ゴルゴンゾーラ&黒トリュフのペンネ	¥ 1,820
Pasta with Homemade Bolognese, Ricotta Cheese and Microgreen 自家製ボロネーゼ&リコッタチーズ マイクロリーフ	¥ 1,520
Monthly Special Pasta 今月のスペシャルパスタ 詳細はスタッフにお尋ねください	¥ 1,680

DRINKS

Coffee

● Hot ● Iced

● Flannel Drip Coffee ネルドリップコーヒー	¥ 600
● Americano アメリカーノ	¥ 600
● Espresso エスプレッソ	¥ 600
● Cafe Latte *Oat milk available (+¥100) カフェラテ ※オーツミルクに変更可 (+¥100)	¥ 700
● Brown Sugar Latte 黒糖ラテ	¥ 750
● Cafe Mocha カフェモカ	¥ 800
● Bitter Caramel Latte 焦がしキャラメルラテ	¥ 800
● Coffee Frozen コーヒーフローズン	¥ 800

Coffee Cocktail

● Irish Coffee アイリッシュコーヒー	¥ 1,000
● Espresso Gin Tonic エスプレッソジントニック	¥ 1,000

Tea

● Black Tea ストレートティー	¥ 600
● Tea Latte ティーラテ (3種の茶葉を使ったロイヤルミルクティー)	¥ 700
● Matcha Latte 抹茶ラテ	¥ 750

Dessert

Fondant au Chocolat フォンダンショコラ	¥ 880	Affogato アフオガート	¥ 880
Creme Brulee クレームブリュレ	¥ 880	Soft-serve (Cone or Cup) ソフトクリーム (コーン or カップ)	¥ 600
Profiterole プロフィットロール (シューアイスのチョコソースがけ)	¥ 1,200	Bite-Sized Cake プチガトー各種 スタッフにお尋ねください	¥ ask
Parfait パフェ	¥ ask		

Soft Drink

● Hot ● Iced

● Pistachio Latte ピスタチオラテ	¥ 800
● Chocolate チョコレートドリンク	¥ 700
● Milk ミルク	¥ 600
San Pellegrino (Sparkling Natural Mineral Water) サンペレグリーノ (スパークリングミネラルウォーター)	¥ 600
Acqua Panna (Mineral Water) アクア パンナ (ミネラルウォーター)	¥ 600
Mandarin Orange Juice マンダリンオレンジジュース	¥ 600
Apple Juice アップルジュース	¥ 600
Blood Orange Juice ブラッドオレンジジュース	¥ 650
Peach Nectar スッコ ディ ベスカ (ピーチジュース)	¥ 650
Coca Cola コカ・コーラ	¥ 600
Fiber-Tree Premium Tonic Water フィバーツリー プレミアムトニックウォーター	¥ 600
Fiber-Tree Premium Ginger Ale フィバーツリー プレミアムジンジャーエール	¥ 600

Alcoholic Drink

Draft Beer - SORACHI 1984 生ビール (SORACHI 1984)	¥ 1,000
Wine (Red, White, Sparkling) ワイン (赤、白、スパークリング)	¥ 900
Whiskey and Soda - Dewar's 12 Years Old ハイボール (デュワーズ12年)	¥ 900
Gin - Bombay Sapphire ジン (ボンベイ・サファイア)	¥ 900
Rum - Bacardi Gold ラム (バカルディ・ゴールド)	¥ 900
Vodka - Suntory Haku ウオッカ (サントリー 白)	¥ 900

Gin, rum, and vodka are available with
soda, ginger ale, or tonic water.

ジン・ラム・ウオッカの割材として、
ソーダ、ジンジャーエール、トニックウォーターをお選びいただけます

Non-Alcoholic Drinks

Non-Alcoholic Beer - Corona Cero ノンアルコールビール (コロナ セロ)	¥ 700
Non-Alcoholic Gin - Yaso Gin ノンアルコールジン (ヤソ ジン)	¥ 900
Non-Alcoholic Sparkling Wine ノンアルコールスパークリングワイン	¥ 900

WINE LIST

Sparkling



Dry 辛口

¥ 5,500

CAVA PRIMER
Brut Reserva

カバ・プリメール ブリュット・レセルバ

Spain / Catalonia
スペイン / カタルーニャ

Xarello 35%, Macabeo 35%,
Parellada 30%
チャレロ 35%、マカベオ 35%、
パレリャーダ 30%

This Cava offers aromas of citrus fruits, green apple, and ripe white fruits, allowing you to enjoy the various expressions, complexity, and finesse inherent to Cava.

柑橘系フルーツ、グリーンアップル、熟した白い果実の香り、カバ本来の様々な表情や複雑性とフィネスを堪能できる1本。



Dry 辛口

¥ 7,500

BLAUFRANKISCH
Brut Nature Dosage 0

ブラウフレンキッシュ
ブリュットナチュレ・ドサーージュゼロ

Japan / Hokkaido
日本 / 北海道

Blaufränkisch 100%
ブラウフレンキッシュ 100%

This wine has a fresh and rich fruit flavor balanced with lively acidity. It is a dry sparkling wine with a memorable umami that lingers on the finish.

瑞々しく豊かな果実味と生き生きとした酸味のバランスがとれた味わい。余韻に続く旨味が印象的な辛口スパークリングワイン。



Semi-Dry やや辛口

¥ 16,000

TRADITION PREMIER
CRU BRUT

トラディション プルミエ・クリュ ブリュット

France / Champagne
フランス / シャンパーニュ

Chardonnay 60%, Pinot Noir 40%
シャルドネ 60%、ピノ・ノワール 40%

The texture is soft, with creamy bubbles blending into a rich fruity flavor, lively acidity enhancing the body, and a long, mineral-rich finish that leaves a lasting impression. This Champagne has a delicate style that harmoniously combines freshness and a sense of maturity.

口当りは柔らかく、クリーミーな泡が芳醇な果実味に溶け込み、快活な酸味がボディを引き立て、ミネラル感豊かな長い余韻が印象的。フレッシュさと熟成感が調和した、可憐な

White



Semi-Dry やや辛口

¥ 5,500

CARMENET BUTTERY
CHARDONNAY

カーメナイ バタリー・シャルドネ

America / California
アメリカ / カリフォルニア

Mainly Chardonnay
シャルドネ主体

This wine has a soft texture, and the rich fruit flavors harmonize with a smooth acidity. From the mid-palate to the finish, a buttery, creamy flavor spreads, making this a rich white wine.

口当りは柔らかく、ふくよかな果実味が滑らかな酸味と調和する。味わいの中盤から余韻にかけてバターのようなクリーミーな風味が広がるリッチな白ワインです。



Dry 辛口

¥ 6,000

BORTOLUZZI
SAUVIGNON

ボルトルッツィ ソーヴィニヨン

Italy / Friuli-Venezia Giulia
イタリア / フリウリ＝ヴェネツィア・ジューリア

Sauvignon blanc 100%
ソーヴィニヨン・ブラン 100%

This wine has an attractive fresh aroma of grapefruit, peach, sage, and tomato leaves. It is a wine that aims to have a distinctive scent, a taste that reminds you of it, and an impressive acidity.

グレープフルーツ、ピーチやセージ、トマトの葉のフレッシュな香りが魅力的。特徴的な香りとそれを再認識させてくれる味わい、印象的な酸を持たせることを目指したワインです。



Dry 辛口

¥ 8,000

KERNER
ケルナー

Japan / Hokkaido
日本 / 北海道

Kerner 100%
ケルナー 100%

The mouthfeel is rich, with concentrated fruit flavors, pleasant acidity, and a mineral note. The finish is long, with a lingering taste of grapefruit-like bitterness and umami.

口当りはふくよかで凝縮した果実味を感じられ、心地よい酸とミネラル感があり、余韻は長くグレープフルーツのようなほろ苦さと旨味が持続する味わいの白ワイン。

Red



Full-Bodied 重口

¥ 6,000

BORTOLUZZI
MERLOT

ボルトルッツィ メルロー

Italy / Friuli-Venezia Giulia
イタリア / フリウリ＝ヴェネツィア・ジューリア

Merlot 100%
メルロー 100%

This wine has a smooth attack, with rich fruit flavors and supple acidity spreading across the palate, and a pleasant, smooth tannin. It is a complex red wine made from grapes from two different vineyards.

滑らかなアタックで、豊潤な果実味としなやかな酸味が口中に広がり、スムーズな心地よいタンニンが感じられます。二つの異なる畑の葡萄を使用した複雑味のある赤ワイン。



Medium-Bodied 中重口

¥ 6,000

TRENTANNI
UMBRIA I.G.P.

トレンタンニ

Italy / Umbria
イタリア / ウンブリア

Merlot 50%, Sangiovese 50%
メルロー 50%、サンジョヴェーゼ 50%

The texture is smooth, with a harmonious balance of rich fruit flavors and lively acidity, followed by a long finish of dry tannins. An elegant red wine that feels fresh yet offers a complex flavor profile.

口当りは柔らかく、豊かな果実味と伸びやかな酸味が調和し、乾いたタンニンの余韻が長く続く。フレッシュさがありながら、複雑な風味も感じられるエレガントな赤ワイン。



Medium-Bodied 中重口

¥ 8,000

Pinot Noir
Fujimoto Vineyard

ピノ・ノワール フジモトヴィンヤード

Japan / Hokkaido
日本 / 北海道

Pinot Noir 100%
ピノ・ノワール 100%

This wine has a subtly sweet taste with an abundance of concentrated red berry fruit flavors. It is an elegant wine with a smooth, well-balanced tannin and acidity, and a mineral quality, offering a long, pleasant finish.

口当りはほのかに甘みを感じ、赤いベリー系果実を凝縮した果実味が豊かに広がり、滑らかでほど良いタンニンと酸味、ミネラル感が調和する心地良い余韻が長く続くエレ