

Main Dish (Limited Quantity)

数量限定メニュー

Chicken thigh confit with bread
岡山県産森林どりを使った鶏もも肉のコンフィ
(パン付き)
¥ 2,000



Main Dishes



Tomato sauce pasta with roasted vegetables / vegetarian option available
焼き野菜のトマトソースパスタベジタリアン対応可

¥ 1,600

*Vegetables may vary depending on the season.
野菜は季節によって異なる場合がございます。



Cold Genovese with shrimp and fresh tomato
エビとフレッシュトマトの冷製ジェノベーゼ

¥1,600

*This product contains pine nuts. People with nut allergies should be aware of this.
※松の実を使用しておりますのでナッツアレルギーの方はご注意ください。



Bagel with smoked salmon and cream cheese
ベーグルサンド スモークサーモンとクリームチーズ

¥ 1,600

Please help yourself to water.
Tax and service charges are included in the price.
If you have any allergies, please let us know.
Bringing food and beverages are not permitted.
For your safety, please kindly refrain from drinking and driving.

お水はセルフサービスです。ご自由にご利用ください。
記載されている料金は全て税金、サービス料込みの料金です。
アレルギーをお持ちのお客様はスタッフまでお声がけください。
カフェエリアにつき、持ち込みはご遠慮ください。
お車でお越しのお客様はアルコール類はご遠慮ください。

Salad

Benesse House original organic olive oil with salt and pepper

ベネッセハウスオリジナルオーガニックオリーブオイルと塩・胡椒でシンプルに仕上げました。



Salad with smoked salmon
スモークサーモンサラダ
¥ 800



Salad with prosciutto
生ハムサラダ
¥ 800



Salad with black olive
ブラックオリーブサラダ
¥ 750

Side Menu



Cold pumpkin soup
南瓜の冷製スープ
¥ 650



Bread with olive oil
パン オリーブオイルを添えて
¥ 600



Rice flour bread for gluten-free
米粉パン グルテンフリー対応
¥ 600



Mixed nuts
ミックスナッツ
¥ 550

Please help yourself to water.
Tax and service charges are included in the price.
If you have any allergies, please let us know.
Bringing food and beverages are not permitted.
For your safety, please kindly refrain from drinking and driving.

お水はセルフサービスです。ご自由にご利用ください。
記載されている料金は全て税金、サービス料込みの料金です。
アレルギーをお持ちのお客様はスタッフまでお声がけください。
カフェエリアにつき、持ち込みはご遠慮ください。
お車で越しのお客様はアルコール類はご遠慮ください。

Desserts (Seasonal Limited)
季節限定デザート

SORA-IRO cola float
ソライロコーラフロート

¥950

Homemade soda lemonade float
自家製ソーダレモネードフロート

¥950



Please help yourself to the buffet.
Tax and service charges are included in the price.
If you have any allergies, please let us know.
Bringing food and beverages are not permitted.
For your safety, please refrain from drinking and driving.

お水はセルフサービスです。自由にご利用ください。
記載されている料金は全て税金、サービス料込みの料金です。
アレルギーをお持ちのお客様はスタッフまでお声がけください。
カフェエリアにつき、持ち込みはご遠慮ください。
お車でお越しのお客様はアルコール類はご遠慮ください。

Desserts (Limited Quantity)

数量限定デザート



Pumpkin parfait
南瓜のパフェ
¥1,100



Today's cake and vanilla ice cream with fresh fruits
本日のケーキとバニラアイスクリーム フルーツを添えて
¥1,100



Snack on top is made by NAOSHIMA SAILORS CLUB in Naoshima.
トッピングのお菓子はNAOSHIMA SAILORS CLUBで手作りされています。NAOSHIMA SAILORS CLUB

Original dessert inspired by Tatsuo Miyajima's Art House Project 'Kadoya' 'Sea of Time '98' in Honmura area.
本村地区・家プロジェクトで展示のある宮島達男氏の作品をイメージしたオリジナルデザート。
Please ask our staff for a variety of cakes.
ケーキの種類はスタッフまでお尋ねください。

Desserts



Matcha cake
抹茶ケーキ
¥800



Cheesecake with homemade marinated lemon
チーズケーキ 自家製シロップ漬けレモンを添えて
¥800

This product contains honey. Please be careful not to give it to infants under 1 year old.
蜂蜜を使用しておりますので1歳未満の乳児には与えない様ご注意ください。



Chocolate cake with rum
ラム酒煮るガトーショコラ
¥800

For your safety, please kindly refrain from eating and driving.
ラム酒を使用しておりますのでお車でお越しのお客様はご注意ください。

Please help yourself to water.
Tax and service charges are included in the price.
If you have any allergies, please let us know.
Bringing food and beverages are not permitted.
For your safety, please kindly refrain from drinking and driving.

お水はセルフサービスです。ご自由にご利用ください。
記載されている料金は全て税金、サービス料込みの料金です。
アレルギーをお持ちのお客様はスタッフまでお声がけください。
カフェエリアにつき、持ち込みはご遠慮ください。
お車でお越しのお客様はアルコール類はご遠慮ください。

Homemade Drinks



Homemade ginger ale
自家製ジンジャーエール
¥800

Made with Japanese ginger and cane sugar.
国産の生姜ときび砂糖を煮込んで作った自家製ジンジャーエール



Homemade lemonade (Hot/Iced/Soda)
自家製レモネード
¥800

Made with lemons from Setouchi and seasonal herbs marinated in honey.
This product contains honey. Please be careful not to give it to infants under 1 year old.

瀬戸内レモンと季節のハーブを蜂蜜にたっぷり漬けて作る自家製レモネード
蜂蜜を使用しておりますので1歳未満の乳児には与えない様ご注意ください。



Homemade SETO-PON (Hot/Iced/Soda)
自家製シロップジュース セとぽん
¥800

Made with fruits from Setouchi, marinated in apple cider vinegar, ginger and honey.
This product contains honey. Please be careful not to give it to infants under 1 year old.

瀬戸内の果実をりんご酢・蜂蜜・生姜で漬けた自家製シロップジュース
蜂蜜を使用しておりますので1歳未満の乳児には与えない様ご注意ください。

Please help yourself to water.
Tax and service charges are included in the price.
If you have any allergies, please let us know.
Bringing food and beverages are not permitted.
For your safety, please kindly refrain from drinking and driving.

お水はセルフサービスです。ご自由にご利用ください。
記載されている料金は全て税金、サービス料込みの料金です。
アレルギーをお持ちのお客様はスタッフまでお声がけください。
カフェエリアにつき、持ち込みはご遠慮ください。
お車でお越しのお客様はアルコール類はご遠慮ください。

Coffee



当店では小川珈琲バードフレンドリー®認証
コーヒーを使用しています。
We use Ogawa Coffee Bird Friendly® certified coffee.

Coffee (Hot/Iced)
ブレンドコーヒー
¥750

Espresso
エスプレッソ
¥650

Café Latte (Hot/Iced)
カフェラテ
¥800

Cappuccino (Hot/Iced)
カプチーノ
¥800

*ショット追加 Additional shot option
An extra shot of espresso
エスプレッソ + 1ショット
¥200

Tea

Benesse House Original Blend
Setouchi Lemon Tea (Hot/Iced)
瀬戸内レモンティー
¥800

Earl Grey Tea (Hot)
アールグレイティー
¥800

Soft Drink

Mango Juice
マンゴージュース
¥700

Orange Juice
オレンジジュース
¥700

Coca-Cola
コカ・コーラ
¥700

Perrier
ペリエ (330ml)
¥850

Alcohol

Asahi Beer (334ml)
アサヒビール 小瓶
¥980

Sparkling Wine
スパークリングワイン
Glass ¥1,400 Bottle ¥5,000

Red Wine
ワイン 赤
Glass ¥1,400 Bottle ¥5,000

White Wine
ワイン 白
Glass ¥1,400 Bottle ¥5,000

Please help yourself to water.
Tax and service charges are included in the price.
If you have any allergies, please let us know.
Bringing food and beverages are not permitted.
For your safety, please kindly refrain from drinking and driving.

お水はセルフサービスです。ご自由にご利用ください。
記載されている料金は全て税金、サービス料込みの料金です。
アレルギーをお持ちのお客様はスタッフまでお声がけください。
カフェエリアにつき、持ち込みはご遠慮ください。
お車でお越しのお客様はアルコール類はご遠慮ください。

