

Welcome to
c a f é & b o o k s
bibliothèque

— KIDS FRIENDLY —

子どもと一緒に過ごす、“おいしい”時間。

カフェ&ブックス ピブリオティークでは、お子さまとママ・パパ、ご家族全員が
安心して楽しくお過ごしいただけるサービスを心がけております。
「みんなと一緒にいるとおいしいね！」こどももおとなもゆっくりとしたのんびりしたカフェタイム。
食べる楽しさを感じてほしい！それがスタッフみんなの想いです。

お子さま連れのお客様にも、安心してお食事の時間を楽しんでいただくために。

- ・スウェーデン発、お子さまにも環境にも優しいキッズ用カラトリーをご用意しております。

ピブリオティークでは、お子さまも安心してお召し上がりいただけるようお子さま用食器をご用意しております。スウェーデン発“cink”の食器は環境にも優しいテーブルウェアは、間伐材などを原料にした木繊維とバイオベースのPP(ポリプロピレン)からつくられています。しっかりとした重みもあるのでひっくり返る心配なく、陶器やガラスより丈夫です。



- ・ベビーチェアをご用意しております。

お子様といっしょに楽しいお食事の時間を過ごしていただけるよう、ベビーチェアをご用意しております。
お気軽にスタッフまでお申し付けください。

- ・館内には授乳スペース・おむつ替えシートも！

館内には、おむつ替えシートを完備した授乳スペースがございます。
また、本館にはベビーカーでそのまま入ることができる、ゆったりとしたベビーサロンもございます。
おむつ替えや授乳だけでなく、ご休憩にもご利用いただけます。

- ・離乳食のお持ち込みOK！

ベビーフードや乳児食はご要望に応じて温めサービスやお湯のご提供もおこないます。
お近くのスタッフまでお気軽にお声がけください。

F O O D

WEEKEND

GRATIN & STEW

両方
楽しめてお得!
RECOMMEND

かぼちゃとベーコン、
クリームチーズのサラダ

半熟たまごと自家製デュカ

有機オニオンドレッシングのサラダ

燻製マスカルポーネの
ビーフシチュー

くるみとレーズンのカンパニーユ

4種きのこと海老、春菊のパイグラタン
ピスクソース

かつあつのグラタンが“とろ~り”

4種きのこと海老、春菊のパイグラタン &
燻製マスカルポーネのビーフシチュー

Plate of pie gratin & beef stew

今が旬のきのこと春菊を使用した「パイグラタン」と
じっくり煮込んだ「ビーフシチュー」がセットになった、贅沢なひと皿。
きのこの旨味と春菊のほろ苦さがアクセントになったパイグラタンは、濃厚クリーミーなピスクソースとの相性ぴったり。
マスカルポーネでコク深さがアップしたビーフシチューと一緒に召し上がりください。

1,700 (税込1,870)



4種きのこと海老、春菊の
パイグラタン
ビスクソース
Pie gratin with bisque sauce

今が旬のきのこと春菊を使用し、じっくりオーブンで焼き上げたパイグラタン。きのこの旨味と春菊のほろ苦さがアクセントになったパイグラタンは、濃厚クリーミーなビスクソースとの相性ぴったり!

1,550 (税込1,705)



燻製マスカルポーネの
ビーフシチュー&
ホワイトマッシュルームと
有機オニオン
ドレッシングのサラダ
Beef stew & white mushroom salad

低カロリーでコラーゲンたっぷりの牛すじ肉を数種の野菜と一緒に柔らかく煮込み、深みのあるビーフシチューに。燻製の香りただようマスカルポーネを合わせ、コクをプラスしました。まろやかで上品な味わいのホワイトマッシュルームのサラダと一緒にどうぞ。

1,500 (税込1,650)

PASTA

定番



ナスとベーコンの
自家製トマトソースパスタ

Tomato sauce pasta

厚切りのベーコンと揚げナスが自家製のトマトソースに良く絡む、お子様から大人の方まで幅広い人気のパスタ。

サラダ付き 1,350 (税込1,485)

季節限定



燻製鴨とマッシュルーム、
セミドライトマトの
クリームパスタ

*Cream pasta with smoked duck,
mushrooms and semi-dried tomatoes*

マッシュルームとセミドライトマトをじっくりとソテーし、甘く旨味のある濃厚なクリームソースに。豊かなスマーカーの薰りの燻製鴨を合わせ、コク深いパルミジャーノをたっぷり削りました。アクセントにフレッシュなルッコラと合わせてお召し上がりください。

サラダ付き 1,550 (税込1,705)