



Café Hi!

< Breakfast > 06:30-10:30 (L.O.10:00)
< Lunch > 11:30-14:30 (L.O.14:00)
< Cafe > 11:30-17:00
< Drink > 11:30-17:00 (L.O.17:00)
< Dinner > 17:30-22:00 (L.O.21:30)



自然光の差し込む開放的な空間で
こだわりのお食事を。

Open Space with Natural Light.

オールデイダイニング「Café Hi!」は朝食から、
ランチ、デザート、アルコールまでメニューをご用意しております。

All-Day Dining "Cafe Hai" !
From Breakfast to Lunch, Desserts and Alcohol.

DINNER MENUS

前菜（冷製） Cold Appetizers



本日の前菜盛り合わせ ¥1,000 per person

Today's Appetizer Platter

キャロットラペ、クリームチーズ、豆サラダ、サラミ、バーニャカウダ、ライスコロッケ、スモークサーモン、赤キャベツのマリネ、オリーブ、キノコのマリネ など ※1人前から承ります

Carrot rapée, cream cheese, bean salad, salami, bagna cauda, rice croquettes, smoked salmon, marinated red cabbage, olives, marinated mushrooms, etc.



生ハムとサラミの盛り合わせ ¥1,600

Cured Meat Platter

スペイン産生ハムのハモンセラーノ、ミラノサラミ、ナポリサラミ、モルタデッラソーセージを盛り合わせた一品になります。

Spanish Jamón Serrano, Milano salami, Napoli salami, and Mortadella sausage.



ブッラータチーズとフルーツトマトのサラダ ¥1,200

Burrata Cheese and Fruit Tomato Salad

とてもミルクィなイタリア産ブッラータチーズと、糖度の高いフルーツトマトを使ったカプレーゼ風サラダです。

Caprese-style salad with rich and creamy Italian burrata and sweet fruit tomatoes.



たっぷり野菜のシーザーサラダ ¥1,200

Garden Caesar Salad

たっぷりのサニーレタスと具沢山のトッピング類を合わせ、シーザードレッシングで味付けしたサラダ。カリカリの食感も楽しく栄養も満点です。

Crisp romaine lettuce and fresh seasonal vegetables dressed in our house Caesar, finished with shaved Parmesan and artisan croutons.



本日のチーズの盛り合わせ ¥1,800

Today's Cheese Platter

フランス産カマンベール、6か月熟成のフランス産ミモレットチーズ、イタリア産ゴルゴンゾーラ など

French Camembert, 6-month aged French Mimolette cheese, Italian Gorgonzola, etc.



生ハム＆モチモチドーナツ ¥1,500

Jamón Serrano with Chewy Mini Doughnuts

スペイン産生ハムのハモンセラーノをスライスし、モチモチの揚げたてミニドーナツと組み合わせた一品。塩味と甘味のバランスが程よく、付け合わせたサワークリームも一緒にお楽しみください。

Spanish Jamón Serrano served with freshly fried, chewy mini doughnuts. Enjoy the perfect balance of salty and sweet, with a touch of sour cream on the side.

DINNER MENUS

前菜（温製）

Hot Dishes



海老とエリンギのアヒージョ ¥1,200

Shrimp and King Oyster Mushroom Ajillo

海老とエリンギをニンニクと鷹の爪入りのオリーブオイルでグツグツと煮込み、旨味たっぷりの一品に仕上がっています。

Juicy shrimp and king oyster mushrooms simmered in olive oil with garlic and chili peppers. A rich and flavorful Spanish-style hot tapas.



タコのフリット アイオリソース添え ¥980

Octopus Fritters with Aioli Sauce

タコをフリット生地を纏わせ、フワッとサクサクに揚げています。ニンニクマヨネーズのディップと共にお召し上がりください。

Tender octopus coated in a light, crispy batter and deep-fried to perfection. Served with a creamy garlic aioli dip.



ヒヨコ豆のピューレ&ポルチーニのソテー ¥1,500

Chickpea Purée with Sautéed Porcini Mushrooms

ヒヨコ豆を滑らかなペーストにし、ソテーにしたポルチーニとオリーブオイルを合わせたクラシックなイタリアンの組み合わせです。

A smooth chickpea purée paired with sautéed porcini mushrooms and olive oil — a classic Italian combination full of rustic flavor.



ガーリックバケット ¥650

Garlic Baguette

大胆にカットしたバケットを使い、ニンニクバターにたっぷり浸した後、こんがりオープン焼きにしました。

Thick slices of baguette soaked in rich garlic butter, then baked until golden and crispy.



バケット(2個) ¥350

Baguette (2 pieces)

DINNER MENUS

メイン料理
Main Dishes



AU 産牛カイノミ肉のタリアータ 300g Australian Beef Tagliata - 300g

¥ 3,200

AU産牛カイノミ肉（フィレに近いバラ肉）を300gにカットし、じっくり焼き上げた一品になります。赤身肉ですが程良い噛み応えで、柔らかくジューシーでハラミに似た食感です。たっぷりのルッコラとチーズで纏めた豪快な一品になっています。

※二名様以上におすすめ

Grilled 300g Australian flap meat, tender and juicy with a texture like skirt steak. Served with arugula and cheese. Great for sharing.

DINNER MENUS

メイン料理 Main Dishes



ステーキ&フリット

¥1,800

Steak and Frites

AU産アンガス牛ロース肉をソテーにし、フライドポテトを添えたシンプルな王道の組み合わせ。粒マスタードを添えていますので、お好みでお召し上がりください。

A simple and classic combination of sautéed Angus beef loin from Australia and served with French fries. Served with whole grain mustard, so please enjoy to your liking.



フィッシュ&チップス

¥1,500

Fish & Chips

代表的な白身魚のタラをフリット生地に纏わせ、フワッとサクサクに揚げて、フライドポテトと合わせた万国共通のメインディッシュ。自家製タルタルソースとケチャップを添えていますので、お好みでお召し上がりください。

White fish (cod) in a light, crispy batter, deep-fried to golden perfection and served with fries. Comes with homemade tartar sauce and ketchup — enjoy as you like.

DINNER MENUS

メイン料理 Main Dishes



本日の鮮魚のカルトッチョ

Catch of the Day al Cartoccio

¥1,800

本日、市場より仕入れた鮮魚と有頭海老をフィルム紙でカルトッチョ（包み焼）にし、魚介の旨味と香りを封じ込めて一気に焼き上げました。

Fresh fish of the day and head-on shrimp wrapped in parchment and oven-baked to seal in the rich aroma and flavor of the seafood.



はかた地鶏のアルフォルノ ハーブ香るヴァンブランソース

Baked Hakata Chicken with Herb-infused Vin Blanc Sauce

¥1,800

福岡県産はかた地鶏を使用しており、地鶏特有の旨味と程よい歯ごたえがあり、しっかりとオーブンで焼き上げています。ソースは白ワインベースのクリーミーなソースです。ジャガイモのピューレと共にお召し上がりください。

Oven-baked Hakata jidori chicken - tender and flavorful with a pleasantly firm texture. Served with a creamy white wine sauce scented with herbs, and smooth potato purée.

DINNER MENUS

パスタ

Pastas

当店のパスタは全て生パスタを使用しております。モチモチとした食感と、つるつとしたコシのある小麦の風味を是非お楽しみください。

All of our pasta dishes are made with fresh pasta. Please enjoy its chewy texture and rich wheat flavor.



鰯の入ったプッタネスカ スパゲッティ ¥1,600

Spaghetti Puttanesca with Sardines

オリーブやケッパーが入ったトマトソースに新鮮な鰯を合わせ、少し辛みの利いたプッタネスカソースに仕上げています。香草パン粉焼きにした鰯と共にお召し上がりください。

A slightly spicy tomato-based puttanesca sauce made with olives and capers, paired with fresh sardines. Served with herb-crusted baked sardines for added texture and flavor.



ペスカトーラ リングイネ ¥1,800

Linguine alla Pescatora

海の幸の有頭エビ・イカ・アサリ・ムール貝を使い、自家製トマトソースと合わせ、旨味たっぷりの魚介ソースに仕上げました。リングイネとの相性も非常に良く、贅沢な逸品をお楽しみください。

Linguine with head-on shrimp, squid, clams, and mussels, served in a rich homemade tomato sauce. A classic seafood pasta full of bold ocean flavor.



アマトリチャーナ スパゲッティ ¥1,500

Spaghetti all' Amatriciana

ベーコンと玉ねぎをじっくり炒め、旨味と甘味を最大限に引き出して自家製トマトソースと合わせています。仕上げには黒胡椒とたっぷりのチーズでお召し上がりください。

Classic Amatriciana with sautéed bacon and onions, simmered in a rich homemade tomato sauce. Finished with plenty of cheese and freshly ground black pepper.



ニンニクと鷹の爪のシンプルなトマトソース スパゲッティ ¥1,400

Spaghetti with Garlic, Chili, and Tomato Sauce

ニンニクと鷹の爪を自家製トマトソースで合わせ、バジルの香りを付けたシンプルなトマトソースに仕上げています。相性の良いやや太めのスパゲッティと合わせています。

A simple yet flavorful tomato sauce made with garlic, chili pepper, and our house-made tomato base, finished with the aroma of fresh basil. Served with slightly thick spaghetti that pairs perfectly with the sauce.



カラスミパウダーと発酵バターのソース スパゲッティ ¥1,600

Spaghetti with Bottarga and Cultured Butter Sauce

旨味×旨味の相乗効果で、シンプルなバターソースに仕上げています。隠し味にはガラム（魚醤）を使い、黒胡椒でアクセントを付けています。非常にシンプルですがクセになる逸品です。

A richly savory sauce made from cultured butter and bottarga powder, subtly enhanced with fish sauce and black pepper. Simple yet deeply satisfying.

DINNER MENUS

パスタ Pastas

当店のパスタは全て生パスタを使用しております。モチモチとした食感と、つるつとしたコシのある小麦の風味を是非お楽しみください。
All of our pasta dishes are made with fresh pasta. Please enjoy its chewy texture and rich wheat flavor.



はかた地鶏とキノコの白ワインソース ルマーケ ￥1,800

Casarecce with Hakata Chicken and Mushroom in White Wine Sauce

福岡県産のはかた地鶏をハーブでマリネし、一度炙り焼きにしてからキノコと合わせて白ワインソースに仕上げています。ショートパスタのルマーケと合せています。

Herb-marinated Hakata jidori chicken from Fukuoka is flame-grilled and paired with mushrooms in a delicate white wine sauce. Served with twisted short pasta, L umache.



じっくり煮込んだ牛肉の赤ワイン煮込みソース タリアテッレ ￥1,800

Tagliatelle with Braised Beef in Red Wine Sauce

赤ワインで一晩マリネした牛肉を、香味野菜とトマトでじっくり煮込み、ほうれん草とたっぷりのチーズを合わせた濃厚なソースです。相性の良い幅広パスタのタリアテッレでお召し上がりください。

Beef marinated in red wine and slowly braised with vegetables and tomato. Finished with spinach, cheese, and served over wide tagliatelle.



サルシッチャとマッシュルームのクリームソースフジッリ ￥1,600

Fusilli with Salsiccia and Mushroom Cream Sauce

サルシッチャ（ソーセージ）とマッシュルームを生クリームで軽く煮込み、マッシュルームペーストを隠し味にし、チーズと合わせたクリームソースに仕上げています。ショートパスタのフジッリとの相性も抜群です。

Italian salsiccia sausage and mushrooms simmered in cream, blended with mushroom paste and cheese. A perfect match for twisted fusilli pasta.



海老とズッキーニのトマトクリームソース タリアテッレ ￥1,600

Tagliatelle with Shrimp and Zucchini in Tomato Cream

プリッとした海老とズッキーニを合わせ、海老の出汁とトマトソースと生クリームで濃厚なソースに仕上げています。幅広パスタのタリアテッレと合わせています。

Plump shrimp and zucchini in a rich tomato cream sauce infused with shrimp stock. Served with wide tagliatelle pasta.



ゴルゴンゾーラチーズとピスタチオのクリームソース リガトーニ 生ハムのせ ￥1,800

Rigatoni with Gorgonzola and Pistachio Cream, Topped with Prosciutto

ブルーチーズの代表でもあるゴルゴンゾーラと、ピスタチオを生クリームで合わせ、筒形ショートパスタのリガトーニと合わせたチーズ好きには堪らない濃厚ソースに仕上がっています。仕上げには生ハムを添えています。

A rich sauce of gorgonzola and pistachios, blended with fresh cream and served over rigatoni. Finished with a delicate slice of prosciutto for added depth and savory balance.

DINNER MENUS

パスタ Pastas

当店のパスタは全て生パスタを使用しております。モチモチとした食感と、つるつとしたコシのある小麦の風味を是非お楽しみください。
All of our pasta dishes are made with fresh pasta. Please enjoy its chewy texture and rich wheat flavor.



雲丹の濃厚クリームソース リングイネの九条ネギのせ ￥2,300

Linguine with Sea Urchin Cream Sauce, Topped with Kujo Leek

雲丹特有の後引く旨味と甘味を最大限に引き出し、生クリームと合わせて濃厚でクリーミーなソースに仕上げています。リングイネとの相性も良く、仕上げには九条ネギをトッピングしています。

A rich, creamy sauce blending fresh cream and the deep umami and sweetness of sea urchin. Perfectly matched with linguine and finished with aromatic Kujo green onions.



しらすと万願寺ししとうのペペロンチーノ レモン風味 ￥1,800

Peperoncino with Whitebait and Manganji Peppers, Lemon-Infused

広島県産瀬戸内のしらすを使い、万願寺ししとうと合わせてペペロンチーノに仕上げています。オイル系ソースですがレモンも入っているので、さっぱりお召し上がりいただけます。

A light garlic oil pasta featuring Setouchi whitebait and Kyoto-grown Manganji sweet peppers. Finished with a touch of lemon for a refreshing finish.



蛸といんげん豆のジェノベーゼソース リングイネ ￥1,500

Linguine with Octopus and Kidney Beans in Pesto Sauce

香り豊かなバジルをふんだんに使用し、蛸といんげん豆のうまみをぎゅっと詰めたジェノベーゼソースに相性の良いリングイネを合わせました。

The pesto sauce is packed with the delicious flavors of octopus and kidney beans, and is paired with linguine, which goes perfectly with it.

リゾット Risotto



ポルチーニ入りキノコのクリーミーリゾット ￥1,800

Creamy Mushroom Risotto with Porcini

イタリア産カルナローリ米を使用し、ポルチーニ香るキノコと合せた贅沢なリゾットです。たっぷりのグラナパダーノチーズとバターでクリーミーに仕上げています。※調理にお時間少々いただきます

Made with premium Italian Carnaroli rice and a medley of mushrooms including porcini, this rich risotto is finished with plenty of Grana Padano and butter. *Please allow extra time for preparation

DINNER MENUS

デザート Desserts



季節のメルティーティラミス (6/1~7/15 はメロン)

Seasonal Melty Tiramisu * June 1st to July 15th : Melon

季節の旬のフルーツをふんだんに使い、マスカルポーネチーズと合わせ口当たり滑らかで、とろける瞬間メルティーティラミスをお楽しみください。

Enjoy the Melty Tiramisu, made with an abundance of seasonal fresh fruits and combined with mascarpone cheese for a smooth and melt-in-your-mouth experience.

¥ 700



バスクチーズケーキ

Basque Cheesecake

濃厚で口当たり滑らかな味わい深いバスクチーズケーキ。程よい甘さとしっきりした後味に仕上がっています。パティシエによる至極の一品。キャラメルソースとご一緒にお楽しみください。

A rich and smooth Basque cheesecake with a deep, flavorful taste. It has a perfect balance of sweetness and a refreshing aftertaste. A masterpiece crafted by our pastry chef. Enjoy it with caramel sauce.

¥ 700



デザートセレクション (6月~8月はピーチメルバ)

Dessert Selection * June to August : Peach Melba

パティシエによる季節のおすすめデザートの一品。季節の食材などをふんだんに使い、最高の一品に仕上げたデザートセレクションになります。

A seasonal dessert specially recommended by our pastry chef. Using plenty of seasonal ingredients, this dessert selection is crafted to perfection for an exquisite experience.

¥ 700

DINNER MENUS

お酒 Alcohol



ビール Beer

ザ・プレミアム・モルツ The PREMIUM MALT'S	¥ 800
サントリーオールフリー SUNTORY ALL FREE	¥ 700



ウィスキー Whisky

サントリー角ハイボール SUNTORY Kaku Highball	¥ 700
--------------------------------------	-------



梅酒 Plum Wine

梅乃宿あらごし梅酒 (ストレート・ロック・水割・ソーダ割) UMENOYADO strained Plum Wine	¥ 700
---	-------



カクテル(ベース) Cocktail(Base)

ジン Gin	¥ 700
ウオッカ Vodka	¥ 700
カシスリキュール Blackcurrant liqueur	¥ 700



サワー Sour

レモンサワー Lemon sour	¥ 700
ライムサワー Lime sour	¥ 700
グレープフルーツサワー Grapefruit sour	¥ 700
巨峰サワー Kyoho Grape sour	¥ 700

ピーチリキュール Peach liqueur	¥ 700
アペロール Aperol	¥ 700

カクテル(割り材) Cocktail(With)

オレンジジュース
Orange Juice

ウーロン茶
Oolong Tea

ソーダ
Soda

トニック
Tonic

DINNER MENU

グラスワイン Glass of Wine



グラス スパークリングワイン Glass of Sparkling wine

パラシオ デ コラソン ブリュット(スペイン)
PALACIO DE CORAZÓN(Spain)

¥ 800



グラス 白ワイン Glass of White wine

オサディア ソーヴィニヨンブラン(チリ)
OSADIA Sauvignon Blanc(Chile)

¥ 700

アロモ シャルドネ(チリ)
AROMO Chardnnay(Chile)

¥ 900



グラス 赤ワイン Glass of Red wine

オサディア カベルネソーヴィニヨン(チリ)
OSADIA Cabernet Sauvignon(Chile)

¥ 700

アロモ メルロー(チリ)
AROMO Merlot(Chile)

¥ 900

DINNER MENUS

ソフトドリンク・カフェ Soft drink / Cafe



ソフトドリンク Soft drink

オレンジジュース Orange Juice	¥ 500
コカ・コーラ Coca Cola	¥ 500
ウーロン茶 Oolong Tea	¥ 500
すりおろしりんご Apple Juice	¥ 700
信州の白桃 Peach Juice	¥ 700
ペリエ Perrier	¥ 700



カフェ Cafe

コーヒー(ホット/アイス) Coffee(Hot/Ice)	¥ 600
カフェオレ(ホット/アイス) Cafe au Lait(Hot/Ice)	¥ 600
カフェラテ(ホット/アイス) Cafe Latte(Hot/Ice)	¥ 600
カプチーノ Cappuccino	¥ 600
エスプレッソ Espresso	¥ 600
ココア(ホット/アイス) Cocoa(Hot/Ice)	¥ 600
紅茶(ホット/アイス) Black Tea(Hot/Ice)	¥ 600

DINNER MENUS

ボトルワイン Bottle of Wine

ボトルワイン Bottle of Wine



スパークリングワイン Sparkling wine

パラシオ デ コラソン ブリュット(スペイン) ￥ 3,500
PALACIO DE CORAZÓN(Spain)



白ワイン White wine

オサディア ソーヴィニヨンブラン(チリ) ￥ 3,000
OSADIA Sauvignon Blanc(Chile)

アロモ シャルドネ(チリ) ￥ 3,500
AROMO Chardonnay(Chile)

ヨーゼフビファー リースリング ハルプトロッケン(ドイツ) ￥ 4,500
JOSEF BIFFAR RIESLING HALBTROCKEN 2018(Germany)

サントリー フロム ファーム 甲州2021(日本) ￥ 5,500
SUNTORY FROM FARM Kosyu2021(Japan)



赤ワイン Red wine

オサディア カベルネソーヴィニヨン(チリ) ￥ 3,000
OSADIA Cabernet Sauvignon(Chile)

アロモ メルロー(チリ) ￥ 3,500
AROMO Merlot(Chile)

キュヴェ ディスネ ピノ・ノワール(フランス) ￥ 4,000
CUVÉE DISSENAY Pinot Noir(France)

サントリー フロム ファーム マスカットベリーA 2020(日本) ￥ 5,500
SUNTORY FROM FARM Muscat Bailey A2020(Japan)