

# Breakfast

厚切りトースト 880

コーヒー or 紅茶 | スムージー

ハーブサラダガレット 2,530

ハーブサラダと生ハム・チーズのガレットを仕上げにトリュフオイルで  
スープ | コーヒー or 紅茶 | スムージー

薬膳ポトフ 2,035

ごろごろとした具材と薬膳を加えたスープのポトフ  
パン | コーヒー or 紅茶 | スムージー

Breakfast  
07:00-11:00

# Lunch

mequ の 黒カレー 1,760

烏賊墨ライスとルーの潮の風味を感じるmequ 特製黒カレー  
スチームサラダ | スープ | コーヒー or 紅茶

もちもち生パスタ 本日の仕立てで 1,650

本日のメニューはスタッフにお尋ねください  
スチームサラダ | スープ | コーヒー or 紅茶

県産豚のスパイス漬けローストポーク 2,420

特製ソミュールに漬け込んだスパイシーなローストポーク  
スチームサラダ | パン | コーヒー or 紅茶

セット アイスクリーム + 400

Lunch  
11:00-14:00

Sweets  
&  
Light meal

シンプルなホットドック 880

横浜生まれの清水屋のトマトケチャップを使用したホットドック

黒胡麻あんトースト 935

特製黒胡麻あんをたっぷり塗ったトーストにバターの風味が漂う

季節果物のプリン アラモード 1,430

旬の果物と濃厚でなめらかなクラシックなプリンのア・ラ・モード仕立て

堀口珈琲 エスプレッソ アフォガード 770

堀口珈琲 横浜ロースタリーの珈琲豆を使用した香り高いアフォガード

ドリンクセット+300

珈琲 | 紅茶 | オレンジジュース | グレープフルーツジュース

Cafe

14:00-18:00

Afternoon

ご予約制

【 mequ のアフターヌーンティーセット 】

ワゴンでお持ちする十数種からお選びいただける

焼き菓子や季節菓子とその日のケーキ・旬の果物を

盛り合わせたアフターヌーンティー

豊かな眺望を甘い香りと共にお楽しみください

アフターヌーンティー (5種) 2,750

本日のケーキ | 季節のフルーツ | 選べる焼き菓子 5種

ハーブティーもしくはスパークリングワイン

アフターヌーンティー (10種) 4,950

本日のケーキ | 季節のフルーツ | 選べる焼き菓子 10種

ハーブティーもしくはスパークリングワイン

# Bar meal

## ブッラータと季節の果物 2,530

濃厚なミルクが溢れるフレッシュチーズに季節の果物のサラダ

## グリーンサラダと香りのドレッシング 1,320

シンプルなサラダをハーブソルトやドレッシングで

## クミンが漂うフレンチフライ 880

揚げたてのフレンチフライにはクミンの香りを漂わせて

## トマトサルサとトルティーヤ 880

酸味と辛味を効かせたトマトサルサとトルティーヤ

## カラメリゼしたレバーペースト (バゲット付) 1,045

鶏レバーのペーストをカラメリゼし香ばしさと甘さを加えて

Bar

18:00-24:00 (food L.O 23:00)

18:00以降は、チャージ代として1,000円/人を頂戴いたします

## 県産豚のスパイス漬けローストポーク 2,420

特製ソミュールに漬けたスパイシーなローストポーク

## その日のライトミール 1,760

本日のメニューはスタッフにお尋ねください

## 生ナポリタン 1,650

清水屋のケチャップで仕上げる生パスタナポリタン、サワークリームをのせて

## クワトロフォルマッジと檸檬蜂蜜 1,650

4種のチーズを使用したピザにはレモンハチミツで

## 薬膳ポトフ 2,090

薬膳を使用したポトフスープは飲んだ後の締め

## スモーキーなミックスナッツ 550

## ハーブピクルス 550

## 本日のハム 1,320

## オリーブ 770

## チーズの盛り合わせ 2,310

## バゲット 400

## Coffee

ブレンドコーヒー (AROMATIC & MELLOW) 花・果実・熟成感、コーヒーらしさと共にさまざまな香りを複雑に	880
アメリカノ (深煎り) 苦味・酸味・ほのかな甘みを感じる、バランスのとれた味わい	880
エスプレッソ	660
アイスコーヒー	880
カフェ ラテ (ICED or HOT)	935
カプチーノ (ICED or HOT)	935
エスプレッソ トニック (ICED only)	990

mequ は堀江珈琲・横浜ロースタリーの珈琲豆を使用しています

## Tea

ダーズリン ティー	770
アイスティー	770
フレッシュフルーツティー (ICED or HOT)	990
スパイス チャイ (ICED or HOT)	880

## Herb tea

金銀花と生姜 みかん・金銀花・アカシア・生姜・ナツメ	1,320
月桃とレモン 月桃・キウイ・忘れ草・鶏頭・甘草	1,320
マリーゴールドとレーズン マリーゴールド・レーズン・ダンコウバイ・タカサブロウ・甘草	1,155
よもぎとレモングラス よもぎの葉・九節草・シナモン・レモングラス・甘草	1,320

## Open hours

07:00-24:00 (Drink L.O 23:30)

18:00以降は、チャージ代として1,000円/人を頂戴いたします

## Other

Outlier Cola   クラフト コーラ	880
オーガニック ジンジャーエール	935
オレンジジュース	660
ピンクグレープフルーツジュース	660
オーガニック レモネード (ICED only)	825
ココア (ICED or HOT)	825
サンペレグリーノ	770

## Beer

生ビール (ハートランド)	880
横浜ビール バイツェン	990
横浜ビール・横浜ラガー	990
横浜ビールアルト	990
Carbon brews・フィールズグッドマン	1,320
Carbon brews・ステイニングアライブ	1,540

## Cocktail

ボグニカル レモンサワー	990
季節フルーツのモヒート	1,760
ネグローニ ハイボール	1,650
スモーキー ハイボール	990

## Wine

グラスワイン (赤) 横浜ワイナリー	1,155
グラスワイン (白) 横浜ワイナリー	1,155
グラス スパークリングワイン	990
PERA BRUIT (洋梨のスパークリングワイン・275ml ボトル)	2,420

yokohama dry gin   NUMBER EIGHT DISTILLERY 8種類のボタニカルと吟醸の酒粕焼酎を使用。レストランが手掛けるクラフトジン	1,210
BRONCO 20 BARRELED GIN   横浜ジン蒸留所 オーク樽とウイスキーのアロマにジンのフレーヴァーが融合して深みのあるテイスト	1,320
クラフトジン 白天狗 レモングラス   熊沢酒造 酒粕焼酎を蒸留した蔵元のクラフトジン。秦野 大竹さんが栽培したレモングラス使用	1,045
2343 クラフトジン   黄金井酒造 神奈川県産のボタニカル9種と黄金井酒造の稲取り焼酎で作られた香り高いジン	1,320
Garden chill time   koyoi の カクテル エルダーフラワーふわりと優雅に漂い、ミントの爽やかさが引き立つ	1,320
Herbal detox   koyoi の カクテル ラベンダーの香りと味がシンプルに際立つ、ハーブティーのようなクラフトカクテル	1,430
Suite room   koyoi の カクテル 白葡萄をベースにイチゴ、薔薇、隠し味にブランドー	1,375
Groovy vinegar   koyoi の カクテル フルーティーで爽快な酸味が、疲れた身体を鼓舞するように、気分をリフレッシュ	1,320
PERA BRIT   AWANOHI 洋梨のスパークリングワイン・275ml ボトルでのご提供になります	2,420
NEMA   Cocktail Bar Nemanja バラとスパイス、八ヶ岳山麓の湧き水を原料に造られた日本初のノンアルコールジン	990

Open hours  
07:00-24:00 (Drink L.O 23:30)  
18:00以降は、チャージ代として1,000円/人を頂戴いたします

山崎	1,650
山崎 12年	3,630
山崎 18年	10,450
白州	1,540
白州 12年	3,080
響 ブレンダーズチョイス	3,080
富士 シングルブレンディッド	990
イチローズモルト ホワイトラベル	1,210
イチローズモルト ミズナラウッドリザーブ	1,980
イチローズモルト ワインウッドリザーブ	1,980
グレンモーレンジ オリジナル	1,320
グレンモーレンジ ネクタドール	1,980
グレンフィディック 12年	990
KOVAL バーボン	1,650
アードベッグ 10年	1,650
ラガブーリン 16年	2,530
ラフロイグ 10年	1,760
ブルックラディ クラシック	1,650
シンジケート 58/6	2,970
エドラダワー 10年	1,760
OBAN 14年	1,760
ボウモア 10年	1,485
ハイランドパーク 12年	1,320
KAVALAN クラシック	3,740
TEELING シングルモルト	1,870