

Breakfast

7:00-11:00

厚切りトースト set 880

スムージー、コーヒー or 紅茶

ハーブサラダガレット set 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、スムージー、コーヒー or 紅茶

薬膳ポトフ set 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、スムージー、コーヒー or 紅茶

Lunch

11:00-14:00

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
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 1,650

本日のメニューはスタッフにお尋ねください
パン、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
パン、スープ、コーヒー or 紅茶

アイスクリーム + 400

Light meal & Sweets

14:00-17:00

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

Afternoon tea

14:00~16:30

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

カモミールティー or スパークリングワイン or グレープフルーツ

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

カモミールティー or スパークリングワイン or グレープフルーツ

Bar meal

17:00-24:00
(food L.O.23:00)

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

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

マルゲリータ 1,760

バジル薫るチーズたっぷりのマルゲリータ

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

生ハム (ハモンセラノー) 1,320

オリーブ 770

チーズの盛り合わせ 2,310

バゲット 400

17:00以降は、チャージ代として1,000円／人を頂戴いたします

Coffee

ブレンドコーヒー (AROMATIC & MELLOW) 880
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

アメリカノ (深煎り) 880
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

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 は堀口珈琲・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스티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 1,320
みかん・金銀花・アカシア・生姜・ナツメ

月桃とレモン 1,320
月桃・キウイ・忘れ草・鶏頭・甘草

マリーゴールドとレーズン 1,155
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

よもぎとレモンガラス 1,320
よもぎの葉・九節草・シナモン・レモンガラス・甘草

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

サンペレグリノ 770

Beer

生ビール (ハートランド) 880

横浜ビール・ヴァイツェン 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

ボタニカル レモンサワー 990

季節フルーツのジンモヒート 1,760

ネグロニ ハイボール 1,650

スモーキー メスカル 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 (洋製のスパークリングワイン・275ml ボトル) 2,420

17:00以降は、チャージ代として1,000円/人を頂戴いたします

yokohama dry gin NUMBER EIGHT DISTILLERY 8種類のポ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
黄金井クラフトジン 黄金井酒造 神奈川県産のポタニカル素材を使用した、コメ由来の旨味の残るジン	1,320
2343クラフトジン 黄金井酒造 神奈川県産のポタニカル9種と黄金井酒造の粕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、隠し味にブランデー	1,375
Oriental shower koyoiのカクテル カルダモンとレモングラスが香り、異国感のあるハーバルでスパイシーなサワー	1,320
PERA BRUT AWANOHI 洋製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、ハッペ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

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
ラガバーリン 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

17:00以降は、チャージ代として1,000円/人を頂戴いたします