GRAND MENU

44 APARTMENT

NEW YORK STYLE CAFE

※商品は全て税別価格です

Steam sherry lime mussel

スチームシェリームッセル 780

ムール貝をシェリー酒でスチームしました！
仕上げのバジルソースがポイントです！

Chicken Parmesan

チキンパルメザン［パン付き］

チキンカツにパルメザンをたっぷりかけて
トマトクリームソースと一緒にオーブンで焼き上げました！

880

Herb salt Chips

マグロとアボカドのタルタル 680

マグロとアボカドのミルフィーユ仕立て。のりのソースとのりせんべいがアクセント！

SIDE MENU
WITH WINE

Pasta Pretzel

パスタプリッツ 480

揚げパスタの軽いおつまみ

Olive Varie

ハーブ漬けオリーブバリエ 480

Nuts in shell almond

殻付き塩アーモンド 580

This month Cheese plate

今月のチーズプレート 680

チーズの盛り合わせです。内容はスタッフまで！

Herb salt Chips

アペタイザープレート 480

前菜の盛り合わせ。色々な物を少しずつ食べたい方。
お酒のおつまみにぴったり！

Raw ham & Salami

生ハム＆サラミ

ワインとの相性ばっちり！
凍ったブルーベリーと一緒にどうぞ！

680

BBQ Chicken Wing

BBQチキンウイング 680

BBQソースをたっぷりからめたチキン！
ブルーチーズのソースと相性抜群です！

Herb salt Chips

ハーブソルトチップス 680 HALF 480

ハーブソルトを使ったポテトフライ。
アイオリソースとスイートチリを混ぜてお召し上がりください！

SOUP

ALL 580［パン付き］

New England Clam chowder

ニューイングランドクラムチャウダー

NYといえばクラムチャウダー！ほっとしたいあなたに！

Minestrone

ミネストローネ

具だくさん野菜のミネストローネ！ヘルシーなスープです！

SALAD

〈+150 スープ・パンセット〉

Greek salad

グリークサラダ

野菜をシンプルに味わえるサラダ。
カッテージチーズと一緒に！

780

Grilled vegetable Cobb salad

グリルドベジタブル コブサラダ

グリルした野菜をふんだんに使った
コブサラダです！ヘルシー志向のあなたに！

480

Macrobiotic salad

ノンケミカル

マクロビオティックサラダ

低カロリーな大豆タンパクを使ったタブロを乗せ
旬野菜を沢山摂れる健康的なサラダです
豆乳から作られたドレッシングでお召上がり下さい。

1080

MACROBIOTIC マクロビオティック

穀物や野菜、海藻などを中心とする日本の伝統食をベースとした食事を
摂ることにより、自然と調和をとりながら、健康的な暮らしを実現する考え方です
砂糖や化学調味料は使用せず天然由来の調味料を使用しています

SAND WICHES

No.1 PUSH

French toast Sandwiches Ham&cheese

フレンチスタイルサンドウィッチ HAM＆CHEESE 880

フレンチトーストの生地で作ったサンドイッチ！とろ～りチーズのハムチーズサンド！

French toast Sandwiches BLT

フレンチスタイル サンドウィッチBLT 880

フレンチトーストの生地で作ったサンドイッチ！ふわふわな食感が新しい。

PLATES

+300 デザートセット

Chicken Parmesan Plate

チキンパルメザンプレート 1080

チキンカツにパルメザンをたっぷりかけてトマトクリームソースと一緒に焼き上げたプレート！

Roast Cajun chicken Plate

ローストハーブチキンプレート 1280

若鶏をパリッとローストし、バルサミコ酢が効いた特製の焦がしバターソースをかけました！

Ny Style Steak Plate

NYスタイル ステーキプレート 1580

ジューシーで柔らかいハンキングテンダーステーキのプレート
ガーリックの効いた特製ソースは焦がしたバターの薫りが食欲をそそります

ライスをパンに変更できます

PASTA

+300 デザートセット

Tomato Pasta of Okra & Herb Sausage

ハーブソーセージとオクラのトマトパスタ 1180

自家製トマトソースのパスタ。ハーブソーセージとオクラの食感がとてもよく合います！

Cream Pasta of Smoke Salmon & Spinach

スモークサーモンとホウレン草のクリームパスタ 1180

スモークしたサーモンとホウレン草のクリームパスタ！濃厚なクリームソースがパスタによく絡みます！

SPECIAL

Eggs Benedict

エッグベネディクト 1180

サクサクの自家製ビスケットにチーズたっぷりの
濃厚オランデーズソースとポーチドエッグ

HAMBURGER

44 Hamburger

44（ダブルフォー）バーガー 1080

ビーフ100％のパテと厚切ベーコンがボリューミー！
チーズと目玉焼きも乗っかって、満足間違いナシ！かぶりついてお召し上がり下さい！

FRENCH TOAST

1日漬け込んで、ぎゅっと美味しさが染みこんだ44のフレンチトーストはとろとろです。低温でじっくり焼くことで、ふわふわに仕上がります。1度は絶対に食べてほしい絶品スイーツ。

PUSH

〈 FRENCH TOAST 〉

Melut cream French toast with Rhubarb

メルトクリームフレンチトースト With ルバーブ

〔 フレンチトースト / ルバーブ / カスタード / バニラアイス 〕

44のオススメです！ルバーブのさわやかな酸味と、ふわとろなフレンチトーストが最高です！

980 / ハーフ 680

Blueberry French toast

ブルーベリーフレンチトースト

〔 フレンチトースト / ブルーベリー / カスタード / バニラアイス 〕

ブルーベリーのソースをたっぷりかけた人気のベリー系！

880 / ハーフ 580

Banana French toast

バナナフレンチトースト

〔 フレンチトースト / キャラメライズバナナ / カスタード / バニラアイス 〕

バターで軽くソテーしたバナナと、程よい甘さのカスタード。クルミの食感があとを引きます。

880 / ハーフ 580

HOME MADE SWEETS

NY Cheesecake

NYチーズケーキ

NYスタイルのベリーをかけた濃厚ベイクドチーズケーキ

580

Fat chocolate Brownie

ファットチョコレートブラウニー

アイスと生クリームを自家製ブラウニーにたっぷり乗せました

680

SMALL SWEETS 〔TAKE OUT OK〕

Biscotti

ビスコッティー

コーヒーに付けて食べても美味しいです。とにかくコーヒーとの相性が抜群。

150

Homemade Cookie

自家製クッキー

本日のクッキーは何かスタッフに聞いてみて下さい。ちょっぴり甘いものを食べたい時にぴったりです。

150

Kogasaka Bake pound cake

こがさかベイクのアールグレイパウンドケーキ

しっとりと焼き上げた生地と優しい甘み。お土産にもオススメです。

400

OUR COFFEE

[HOT]

Espresso
エスプレッソ 350
オセアニア風エスプレッソ。濃いブラックコーヒーの1ショット。

Piccolo Latte
ピッコロラテ 380
ピッコロとはイタリア語で小さいという意味です。

Cappuccino
No.1 PUSH
カプチーノ 580
44オススメのコーヒー。ほんのり大人味。

Flat white
フラットホワイト 580
スチームミルクたっぷりのクリーミーな味わい。

[HOT / ICE]

Bitter Latte
ビターラテ 480
お砂糖なしのスタンダードなラテ。

Sweet Latte
スイートラテ 480
お砂糖入りの甘くてスイートなラテ。

Mocha
モカ 480
コーヒーとチョコレートとミルクで割ります。

Long black
ロングブラック 480
ブラックコーヒー。豆の旨味を味わいたい方にオススメです。

FRESH JUICE

Orange cranberry
オレンジクランベリー 480

Pineapple mango
パインマンゴー 480

Fresh kiwi
フレッシュキウイ 480

Mix fruit
ミックスフルーツ 480

HOME MADE CHAI

Home Made Chai
自家製チャイ 680
13種類のハーブやスパイスを蜂蜜と
漬け込んだ自家製チャイラテ。
別添えのシナモンハニーを溶かし、お好みの甘さで。

BEVERRAGE

Coke
コーラ 420

Ginger ale
ジンジャーエール 420

TEA
[HOT / ICE]

Darjeling
ダージリン 580 /

Earl Grey
アールグレイ 580 /

Decaf
デカフェ 580
～カモミール～

TODAY's SANGRIA

PUSH

気まぐれでチョイスした果実をたっぷりと
漬け込んだ自家製のサングリア

Red Wine Base
赤ワインベース 680

White Wine Base
白ワインベース 680

BEER

Edelpils
［生樽］エーデルピルス 680
生ビールです。キレのある高貴な苦味。

［ BOTTLE BEER ］

Budweiser
バドワイザー 680

Hoegarden Guinness
ヒューガルデン 780

Corona
コロナ 680

Miller Lite
ミラーライト 680

Guinness
ギネス 780

WHISKY BOURBON

［ ロック / ソーダ割り / 水割り / お湯割り ］

Ballantine's
バランタイン 680

Jack Daniel's
ジャックダニエル 680

Wild Turkey
ワイルドターキー 680

House Wine
ハウスワイン［赤・白］
フルーティーで飲みやすいハウスワインです！

グラス / 380　ボトル / 2180

Sparkling Wine
樽詰スパークリング　グラス / 480
上品な香りとほのかな甘さが特徴の飲みやすいスパークリングワインです！

COCKTAIL ALL 580

PEACH BASE
PEACH & ORANGE
ファジーネーブル

CAMPARI BASE
CAMPARI & ORANGE
カンパリオレンジ

AMARETTO BASE
AMARETTO & SODA
アマレットソーダ
AMARETTO & GINGER
アマレットジンジャー

GIN BASE
GIN & TONIC WATER
ジントニック
GIN & GINGER
ジンバック

TEQUILA BASE
TEQUILA & COKE
メキシコーク
TEQUILA & ORANGE
テキーラサンライズ

MALIBU BASE
MALIBU & PINE
マリブパイン
MALIBU & COKE
マリブコーク

VODKA BASE
VODKA & TONIC WATER
ウォッカトニック
VODKA & GINGER
モスコミュール

RUM BASE
RUM & COKE
キューバリバー
RUM & TONIC WATER
ラムトニック

CASIS BASE
CASSIS & ORANGE
カシスオレンジ
CASSIS & SODA
カシスソーダ

11:00-16:00

LUNCH MENU

+300yen
デザート
セット

Tomato Pasta of Okra & Herb Sausage

ハーブソーセージと
オクラのトマトパスタ　1100

［スープ＆サラダ付き］

Cream Pasta of Smoke Salmon & Spinach

スモークサーモンとホウレン草の
クリームパスタ　1100

［スープ＆サラダ付き］

Eggs Benedict

エッグベネディクト　1100

［スープ＆サラダ付き］

Ny Style Steak Plate

NYスタイル
ステーキプレート　1650

［スープ＆サラダ付き］

Roast herb chicken Plate

ローストハーブ
チキンプレート　1350

［スープ＆サラダ付き］

Grilled vegetable Cobb salad

グリルドベジタブル
コブサラダ　1100

［パン＆スープ付き］

French toast Sandwiches BLT

フレンチスタイル
サンドウィッチBLT　1000

［スープ＆サラダ付き］

44 Hamburger

44バーガー　1150

［スープ付き］

LUNCH DRINK

ALL 250

［FRESH JUICE］

Orange cranberry
オレンジクランベリー

Pineapple mango
パインマンゴー

Fresh kiwi
フレッシュキウイ

［COFFEE］

HOT/ICE

Bitter Latte
ビターラテ

Sweet Latte
スイートラテ

Mocha
モカ

Long black
ロングブラック

HOT

Cappuccino
カプチーノ

Flatt White
フラットホワイト

［TEA］

Darjeeling
ダージリン

Earl Grey
アールグレイ

Decaf
デカフェ

※全て税込価格となります　ライスをパンに変更できます

44 Short Course

料理4品と飲み放題が付いたショートコース

2,500yen <TAX IN>

事前予約も可能です。2名様からOK！

Appetizer
アペタイザー

2品

Today's Appetizer
- 本日の前菜

Pasta Prydz
- パスタプリッツ

Salad
サラダ

44 vegetable salad
- 44ベジタブルサラダ

※季節によって食材が変わる場合があります

Choice dish
チョイスディッシュ

1品CHOICE

1グループ1種類

Chicken Parmesan
- チキンパルメザン

Cream Pasta of Smoke Salmon & Spinach
- スモークサーモンと
  ほうれん草のクリームパスタ

Tomato Pasta of Okra & Herb Sausage
- ハーブソーセージと
  トマトクリームパスタ

90 min
飲み放題

FREE DRINK

ALCOHOL

樽詰スパークリング
白ワイン・赤ワイン
本日のサングリア
オールプレスコーヒー豆のカクテル
生ビール
エーデルピルス

SOFT DRINK

オレンジクランベリー
パインマンゴー
ミックスジュース
ウーロン茶
アールグレイ
アイスコーヒー　etc.

カクテル +500yen

ビールを抜くと -500yen

［飲み放題延長］30min / 500yen

WINE MENU

ROSE WINE

M • Chapoutier

シャプティエ　グラス / 680　ボトル / 2600

〈品種〉サンソー・シラー　〈産地〉フランス　〈テイスト〉辛口

イチゴやラズベリーをぎゅっと搾ったようなコクのあるバランスの良いロゼ。

SPARKLING

Cremant de Bordeaux brut

キュベロワイヤル クレマンドボルドーブリュット

〈品種〉セミヨン・ミュスカデル　〈産地〉フランス　〈テイスト〉辛口

シャンパンと同じ作り方で作っているので泡がとってもクリーミー。

ボトル / 3800

RED WINE

Wine Men of Gotham

ワイン メン オブ ゴッサム　グラス / 680　ボトル / 2900

〈品種〉シラーズ　〈産地〉オーストラリア　〈テイスト〉ミディアム

カシスやスパイスの香りでジューシーな味わい。お肉はもちろん、ハムやオリーブ、サンドウィッチにも合います。

Cote Du Rhone V.V

コート デュ ローヌ ヴィェイユ ヴィーヌ　ボトル / 3900

〈品種〉グルナッシュ　シラー　〈産地〉フランス　〈テイスト〉フルボディ

フィルターを通していないので濃厚な味わい。タンニンもしっかりして、お肉料理には迷わずコレ!

Chateau Couronneau

シャトー クロノー　ボトル / 4700

〈品種〉メルロー　〈産地〉フランス　ボルドー　〈テイスト〉フルボディ

無農薬の有機栽培で造られた自然派ワイン。豊かな香りと果実みのバランスがとれています。
軽く煮込んだお肉料理やドライフルーツまで開けたらゆっくり楽しめる一本。数々の賞で金賞受賞。

Cloudy Bay

クラウディーベイ　ボトル / 5800

〈品種〉ピノノワール　〈産地〉ニュージーランド　〈テイスト〉フルボディ

うっとりするような花の香りに魅了されます。グラスを回してゆっくり味と香りの変化を楽しみたい一本。チーズは必須です!

WHITE WINE

Ironstone Obsession Symphony

アイアンストーン オブセッション シンフォニー　グラス / 680　ボトル / 2800

〈品種〉シンフォニー　〈産地〉アメリカ　〈テイスト〉やや甘口

華やかなマスカットの香り。ほんのり甘く後味すっきり。 初心者でもおいしく飲めるワイン。前菜、サラダとご一緒に。

Vinus

ヴィニウス　ボトル / 3400

〈品種〉ヴィオニエ　〈産地〉フランス　〈テイスト〉辛口

蜂蜜や花の香りと、樽の香りでエレガントな味わい。 無農薬の有機栽培で作られたワイン。鶏肉やお魚との相性ばっちりです。

Chablis

シャブリ　ボトル / 4400

〈品種〉シャルドネ　〈産地〉フランス　〈テイスト〉辛口

キュッと引き締まった酸とミネラルを感じるすっきりとした一本。レモン代わりにサラダやお魚と合わせてください!

Newton Charbonnay

ニュートンシャルドネ　ボトル / 5200

〈品種〉シャルドネ　〈産地〉アメリカ　〈テイスト〉辛口

樽をきかせた丸みのある味わい。ゆっくりグラスを回し時間をかけて香りと味の変化を楽しみたい一本。