

Please order at the register with your place card.

席札をお持ちの上、レジにてご注文ください。

WHITE DAY

Special Menu



SPECIAL SWEETS

**UNREAL
à la Mode**

UNREAL ア・ラ・モード

Great for sharing!



1200
+TAX

SPECIAL DRINK

**White Chocolate
Nut Latte
(Ice · Hot)**

ホワイトチョコナッツラテ

700
+TAX



Croque Madame with Jambon Blanc & a Sunny-Side-Up Egg

+Fresh Salad
+Rotating Homemade Soup

ジャンボンブランと半熟卵のクロックマダム
(サラダ・スープ付き)

A rich croque madame layered with house-made béchamel, French ham, a runny egg, and egg mayo, finished with house garlic butter.

自家製ベシャメルソースを使った、贅沢なクロックマダム。上質なジャンボンブランに、半熟卵とウフマヨを重ね、自家製ガーリックバターで奥行きのある味わいに仕上げました。

1600
+TAX



Cheese-Topped Toast & Rich Tomato Soup

+Fresh Salad

チーズパンと濃厚トマトスープ
(サラダ付き)

Fluffy, chewy shokupan topped with melted cheese, served alongside a rich, mildly spicy tomato soup. An indulgent dipping experience balanced by the layered depth of chili oil.

チーズをたっぷりのせたふわもち食パンと、ピリ辛でコク深い濃厚トマトスープ。ディップして味わう贅沢さと、辛味オイルで広がる奥行きをお楽しみください。

1500
+TAX



UNREAL *Custom* PLATE

お好きなトッピングでつくる カスタムプレート Create your own custom plate.

PICK YOUR
TOPPINGS!



Base Plate (Toast+Fresh Salad) _____ 500^{+TAX}
(厚切りトースト+ミニサラダ)

+ TOPPINGS

Sunny-Side-Up Egg _____ 150^{+TAX}
目玉焼き

Avocado _____ 350^{+TAX}
アボカド

Marinated Tomatoes _____ 250^{+TAX}
オイルトマト

Cheese (Toast toppings) _____ 200^{+TAX}
チーズ (トーストトッピング)

Asparagus Sauté _____ 400^{+TAX}
アスパラソテー

Sausage _____ 400^{+TAX}
ソーセージ

Broccoli with Anchovy _____ 250^{+TAX}
アンチョビブロッコリー

Salted Whipped Cream _____ 200^{+TAX}
塩ホイップ

Cup of Soup _____ 250^{+TAX}
ミニスープ

8:00 AM -

BREAKFAST & BRUNCH

Tomato & Scrambled Eggs Over Toast

+ Rotating Homemade Soup

トマトと半熟タマゴのオーバートースト (スープ付き)

Signature



1600
+TAX

Avocado & Scrambled Eggs Croissant Plate

+ Fresh Salad + Rotating Homemade Soup

アボカドとオムレツのクロワッサンプレート (サラダ・スープ付き)



1600
+TAX

American Breakfast

+ Fresh Salad + Rotating Homemade Soup

アメリカンブレックファースト (サラダ・スープ付き)



1500
+TAX

Jamon Serrano & Caprese Croissant Plate

+ Fresh Salad + Rotating Homemade Soup

生ハムとカプレーゼのクロワッサンプレート (サラダ・スープ付き)



1500
+TAX

Bacon & Egg Bagel Sandwich

+ Fresh Salad + Rotating Homemade Soup

ベーコンエッグベーグルサンド (サラダ・スープ付き)



1400
+TAX

Tarte Tatin French Toast

タルトタタンのフレンチトースト

Great for sharing!



1600
+TAX



Acai Bowl

アサイーボウル

Great for sharing!

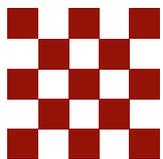


1500
+TAX

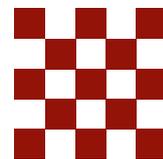


8:00 AM -

BREAKFAST & BRUNCH



UNREAL BURGER SET



12:00 PM - Last Order



Wagyu Double Cheese Bagel Burger

+Cheese Grilled Potatoes

和牛ダブルチーズベグルバーガー
(チーズグリルポテト付き)

Our signature burger features a 100% Wagyu original patty layered with two slices of rich, flavorful cheddar cheese. The savory beef and creamy cheese come together to create a deeply satisfying bagel burger.

和牛 100%のオリジナルパティに、コク深いチェダーチーズを贅沢 2 枚重ねた当店一押しメニュー。肉の旨みと濃厚なチーズが一体となり、満足感のあるベグルバーガーです。

1800 +TAX



Wagyu Teriyaki Bagel Burger

+Cheese Grilled Potatoes

和牛テリヤキベグルバーガー (チーズグリルポテト付き)

A juicy Wagyu patty generously coated with our house-made teriyaki sauce, bringing out a perfect balance of sweet and savory flavors with a hint of smokiness.

ジューシーな和牛パティに自家製の照り焼きソースをたっぷり絡め、甘い旨みと香ばしさを引き出した一品。

1600 +TAX



Wagyu Avocado Cheese Bagel Burger

+Cheese Grilled Potatoes

和牛アボカドチーズベグルバーガー (チーズグリルポテト付き)

A perfectly balanced burger featuring a flavorful Wagyu patty paired with creamy avocado and cheese.

旨みあふれる和牛パティに、なめらかなアボカドとチーズを合わせたバランスの良い一品。

1800 +TAX

SET DRINK

+300 +TAX

- Coffee (I/H) コーヒー
- Coke コーラ

- Apple Juice アップルジュース
- Mango Juice マンゴージュース

- Oolong Tea ウーロン茶

12:00 AM - Last Order

LUNCH



UNREAL à la Mode

UNREAL ア・ラ・モード

A dessert plate generously topped with strawberries and seasonal fruits, featuring brûléed Basque cheesecake, vanilla ice cream, and whipped cream. Perfect for sharing.

莓や季節のフルーツを贅沢に使い、ブリュレバスクチーズケーキやバニラアイス、ホイップを乗せたスイーツプレート。二人でシェアにおすすめ。

1200
+TAX



Homemade Gâteau au Chocolat

自家製ガトーショコラ

A rich, velvety chocolate cake served with strawberries and whipped cream – as lovely to look at as it is to taste.

濃厚な口あたりの自家製ガトーショコラにいちごとホイップを添えた、見た目も可愛い一品。

700
+TAX



Banana Pound Cake

バナナパウンドケーキ

Homemade banana pound cake topped with fragrant caramelized bananas, finished with an espresso caramel sauce for a rich, deep flavor.

香ばしくキャラメリゼしたバナナをのせた、自家製バナナパウンドケーキ。エスプレッソキャラメルソースで、コク深い味わいに。

700
+TAX



Tiramisu Affogato

ティラミスアフォガード

Layers of mascarpone and biscuit finished with fragrant espresso – a grown-up dessert where gentle sweetness meets a touch of bitterness.

マスカルポーネやビスキュイを重ね、香り高いエスプレッソを注いだ大人のデザート。ほろ苦さと優しい甘みが重なり合う味わいです。

700
+TAX



Salted Brulee Basque Cheesecake

塩ブリュレバスクチーズケーキ

A smooth, melt-in-your-mouth Basque cheesecake baked by our pastry chef. Served with homemade salted whipped cream and rock salt for a rich flavor where sweetness and saltiness are perfectly balanced.

パティシエが焼き上げた、なめらかな口どけのバスクチーズケーキ。自家製塩ホイップと岩塩を添え、甘さと塩味が調和する濃厚な味わいです。

700
+TAX

SWEETS



Signature

UNREAL Aerocano (Ice)

エアロカーノ

A gentle sweetness of vanilla melts into a café au lait-like flavor. Finished with airy foam and a smooth, creamy texture.

バニラのやさしい甘みが広がる、カフェオレのような味わい。軽やかなフォームと、なめらかな口当たりの一杯です。

700
+TAX



Matcha Latte (Ice · Hot)

抹茶ラテ

A matcha latte made with selected Japanese matcha, freshly whisked. Fragrant matcha and milk blend in harmony.

厳選した国産抹茶を丁寧に点てて仕上げる抹茶ラテ。香り高い抹茶とミルクがやさしく溶け合います。

700
+TAX

ESPRESSO BEVERAGES

★ UNREAL Aerocano (I) エアロカーノ	700 +TAX
Americano (I/H) アメリカーノ	550 +TAX
Cafe Latte (I/H) カフェラテ	600 +TAX
Cafe Mocha (I/H) カフェモカ	650 +TAX
White Mocha (I/H) ホワイトモカ	650 +TAX
Caramel Latte (I/H) キャラメルラテ	650 +TAX
Vanilla Latte (I/H) バニララテ	650 +TAX
Espresso (H) エスプレッソ	400 +TAX

JAPANESE LATTES

★ Matcha Latte (I/H) 抹茶ラテ	700 +TAX
Hojicha Latte (I/H) ほじ茶ラテ	700 +TAX

OPTIONS

Soy Milk +50 / Oat Milk +100 / Extra Espresso Shot +100

+TAX

CAFE



UNREAL Lemonade (Still / Sparkling / Hot)

UNREAL レモネード (Still / Sparkling / Hot)

600
+TAX

SOFT DRINKS

★ UNREAL Lemonade (Still / Sparkling / Hot) レモネード	600	+TAX
Apple Juice アップルジュース	500	+TAX
Mango Juice マンゴージュース	500	+TAX
Sparkling Water (Glass) 炭酸水 (グラス)	500	+TAX
Tonic Water (Glass) トニックウォーター (グラス)	500	+TAX
Coke コーラ	500	+TAX
Oolong Tea 烏龍茶	400	+TAX

CAFE

Japanese Gin

KI NO BI

Kyoto Dry Gin

季の美 京都ドライジン

Made with rice spirit and botanicals, KI NO BI incorporates uniquely Japanese ingredients such as gyokuro tea, yuzu, red pine, and sansho pepper, and is crafted using the soft, delicate underground spring water of Fushimi.

It follows the classic London Dry style, accentuated with juniper berries, while fusing it with Japanese essences to create a clean, refined flavor – a distinctive dry gin born in Japan.

「季の美 京都ドライジン」は、お米からつくられるライススピリッツとボタニカルに、玉露や柚子、赤松や山椒など日本ならではの素材を取り入れ、さらに伏見の柔らかくきめ細やかな伏流水を使用しています。ジュニパーベリーを効かせたロンドン・ドライスタイルに“和”のエッセンスを融合させた、澄んだ味わいを楽しめる日本発のドライジンです。



UNREAL Gin and Tonic

ジントニック

Our signature gin and tonic made with KI NO BI Kyoto Dry Gin and bitters.

季の美 × ビターズを用いた当店オリジナルのジントニック。

900
+TAX



Espresso Gin and Tonic

エスプレッソジントニック

A collaboration of medium-roast espresso with a buttery richness and KI NO BI Kyoto Dry Gin.

中煎りながらしっかりとしたボディ感とバターのようなコクのエスプレッソと季の美ジンのコラボレーション。

900
+TAX



Matcha Gin and Tonic

抹茶ジントニック

A true “Made in Japan” gin and tonic, harmonizing KI NO BI Kyoto Dry Gin with Japanese matcha.

これぞメイド・インジャパニーズジントニック。

900
+TAX

COCKTAIL



Japanese craft beer

Nagisa Beer Pale Ale

ナギサビール ペールエール

Brewed with four varieties of hops, including Cascade, this signature ale offers refreshing citrus aromas and flavors. A blend of five types of malts, including caramel malt, creates a deep richness with a subtle balance of sweetness and bitterness.

カスケードを含めた4種類のホップのさわやかな柑橘系の香りや風味と、カラメルモルトなど5種類の麦芽をブレンドすることによって生まれた深みのあるコクとほのかな甘味と苦味がバランスよく味わえるナギサの代表作。

800
+TAX



Japanese craft beer

Osaka Bay Blues

オオサカ ベイ ブルース

Distinctive for its fresh aromas from orange peel, coriander, and fermentation. Low in bitterness, with moderate sweetness and a bright citrus flavor.

オレンジピール、コリアンダーそして発酵からくる爽やかな香りが特徴的です。苦味は少なく、程よい甘みと柑橘的な風味がきいています。

800
+TAX



HEARTLAND BEER

ハートランドビール

A gentle sweetness is followed by a soft hint of hops that spreads lightly. Its mild bitterness and the clean, citrus aroma from the aroma hops drift pleasantly.

やさしい甘みの奥にホップの風味がふんわり広がります。おだやかな苦味と、アロマホップ由来の澄んだ柑橘の香りがすっと心地よく漂います。

600
+TAX

BEER



Japanese Whisky Yamazaki Highball

山崎ハイボール

Sweet and elegant aromas born from aging. Floral and fruity notes rising gracefully from the glass.

熟成から生まれる、花や果実を想わせる甘く華やかな香り。

1600
+TAX



Japanese Whisky Yoichi Highball

余市ハイボール

Sweet notes of oak balanced with a firm, grain-driven character. Toasted malt and citrusy orange create perfect harmony.

オークの甘さとしっかりしたビートの味わい。

麦芽の香ばしさオレンジのような果実の調和。

1200
+TAX

HIGHBALL

Highball ハイボール	650 +TAX
Yamazaki Highball 山崎ハイボール	1600 +TAX
Yoichi Highball 余市ハイボール	1200 +TAX

WINE

• GLASS

LA ROSCA (Sparkling Wine) スパークリング	600 +TAX
Erbacher Riesling Feinherb (Glass White Wine) グラスワイン(白)	700 +TAX
Beaulieu Vineyard Chardonnay (Glass White Wine) グラスワイン(白)	900 +TAX
Levante Merlot Puglia IGT (Glass Red Wine) グラスワイン(赤)	700 +TAX
Appassimento Negroamaro (Glass Red Wine) グラスワイン(赤)	900 +TAX

• BOTTLE

LA ROSCA (Sparkling Wine) ラ・ロスカ(スパークリング)	4000 +TAX
Sans Soufre (Red) タケダワイナリー サン・スフル(赤)	9200 +TAX
Blanc de Noirs (Barrel Aged, White) タケダワイナリー ブラン・ド・ノワール(白)	11000 +TAX

HIGHBALL & WINE