

# Fresh Juice

フレッシュな素材を使った爽やかなドリンクです。



白桃ラッシー



ピンクはちみつスカッシュ



ベリーエール



しぼりたてフレッシュジュース



モナンソーダ

白桃ラッシー ————— iced  
¥700  
白桃のシャーベット入り。さっぱりしたヨーグルトドリンクです。

ピンクはちみつスカッシュ ————— ¥650  
ドライローズとレモンのはちみつ漬けをソーダでさわやかに。

ベリーエール ————— ¥650  
いちご、カシス、ラズベリー3種類のベリーシロップをジンジャーエールで割りました。甘くスッキリとした飲み心地です。

しぼりたてフレッシュジュース ————— ¥700  
オレンジ/グレープフルーツ

マンゴー&グレープジュース ————— ¥600

ライチ&グレープジュース ————— ¥600

モナンソーダ ————— ¥650

いちご/ラズベリー/カシス  
パッションフルーツ/グリーンアップル  
ペリエ(ミネラルウォーターの炭酸水)に  
お好みのシロップを加えてお召し上がりください。

ハニーレモン ————— hot iced  
¥550 ¥600  
フレッシュな果汁の入った、さっぱりはちみつレモン水です。

ジンジャーエール ————— ¥550  
プレーン/ブラック  
ウィルキンソンのジンジャーエールです。  
オーソドックスなプレーン味と、ピリッと辛口なブラック味。

# Drink

ウミエでは、一杯ずつ丁寧にたててお出ししています。

※ミルクはすべて豆乳に変更できます。

## Coffee コーヒー

※ポットサービスはお1人ずつのご注文でお願いします。

あさぎ  
**浅葱** 朝の砂浜を散歩するような、軽くフルーティな  
香り高いモカベースのコーヒーです。

るり  
**瑠璃** 夕暮れから夜にかけて移りゆく海の色のような  
深く豊かなココアのマンデリンベースのコーヒーです。

hot ¥600  
(ポットサービス ¥850)

屋島のこだわりの自家焙煎珈琲  
「山田屋珈琲店」とコラボした  
umieオリジナルの珈琲です。



	hot	iced	ポットサービス
バリアラビカ神山	¥600		¥850
ウミエブレンドコーヒー	¥550		¥800
アメリカンコーヒー	¥550		
カフェ・オ・レ	¥630	¥680	
アイスコーヒー		¥580	

## Tea 紅茶

	hot	iced
紅茶	¥550	¥580

ミルク/レモン/ストレート  
ダーズリン茶葉を使用しています。

フレーバーティー	¥580	¥600
----------	------	------

アップル/ローズ/ジャスミン

ロイヤルミルクティー	¥600	¥650
------------	------	------

アッサム茶葉をミルクで煮出しています。

プレミアムロイヤルミルクティー	¥700	
-----------------	------	--

アイリッシュモルトの香りのハイグレード茶葉使用。

ジンジャーティーエール	¥650	
-------------	------	--

香り高いアイ스티ーをジンジャーエールで割りました。

## Espresso エスプレッソ

※エスプレッソは50円追加でW(ダブル)にできます。

キャラメルチーノ  
hot ¥630 iced ¥700

カップの上にはふわふわの  
フォームドミルクがたっぷり。  
甘くてほろ苦い  
おすすめドリンクです。



	hot	iced
カプチーノ	¥600	
ホワイトいちご・ラテ	¥700	
ホワイトマロン・ラテ	¥700	
エスプレッソ		¥430
カフェ・ラテ	¥630	¥700
カフェ・モカ	¥630	¥700
アメリカーノ	¥550	¥580

## Other その他

	hot	iced
ココア	¥600	¥680
ミルク	¥530	¥580
シナモンミルク	¥550	¥600
キャラメルミルク	¥580	¥650
モナンミルク	¥580	¥650

いちご/ラズベリー/カシス/パッションフルーツ  
グリーンアップル/ココナッツ/ヘーゼルナッツ

たっぷりのミルクにお好みのシロップを加えてお召し上がりください。

# Sweets

優しい味わい。ウミエのとおきスイーツ。



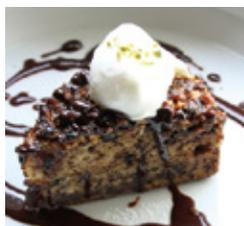
## チーズケーキ ¥420

KIRIクリームチーズとサワークリームをたっぷり使った、濃厚な味わいの自家製チーズケーキです。



## コーヒーゼリー ¥680

umieのこだわり、ほろ苦いエスプレッソのゼリーにあっさりとした甘さのバニラアイスをトッピング。



## チョコバナナケーキ ¥500

シンプルなバナナケーキにくるみとチョコのグラブルをたっぷりとのせてチョコソースをかけました。フォークを入れるとバナナの香りがふわっと広がります。



## エスプレッソ・コンパナ ¥650

塩江・ふじかわ牧場のあっさりバニラアイスにあつあつエスプレッソをかけて。



## お楽しみマフィン 1個 / ¥400

中身は毎日のお楽しみです。詳しくはスタッフにおたずねください



## バニラアイス ¥550

塩江・ふじかわ牧場直送、ミルクの香りたっぷりのあっさりバニラです。

## 手づくりスコーン

オーダー後に焼きますので、20~30分程、お時間を頂きます。



## プレーンスコーン

1個 / ¥300

さくさく&ふんわり、umie自慢のスコーンです。クリームチーズ&マーメイド付



## 瀬戸内スコーン

1個 / ¥350

小麦粉は香川県産の「さぬきの夢」を使用し、高瀬の緑茶、三豊のいりこ、手作りジャムなど季節にあわせて焼き上げています。味は季節によって変わりますのでスタッフにおたずね下さい。

# Food

手づくりにこだわったウミエオリジナルメニューです。



## ◀ ビーフシチュープレート ¥1,300

夏冬問わず大人気！  
牛のすね肉をじっくり煮込んだ  
umie 自慢のビーフシチューです。  
ボリューム満点のプレートどうぞ。

ベーグル、サラダ、ポテト、ヨーグルト付

ごはんとのセットやビーフシチュー単品もあります。



## ▲ カレープレート ¥1,100

なすとひき肉入り、ココナッツミルク風味の まろやかカレーです。  
サラダ、ヨーグルト付



# Food



ミネストローネ

カップ ¥600 / ボウル ¥750

パプリカ、じゃがいも、玉ねぎ、人参…野菜たっぷり  
トマト風味のスープです。



ビーフシチュー

カップ ¥600 / ボウル ¥750

夏冬問わず大人気!牛のすね肉をじっくり煮込んだ  
umie 自慢のビーフシチューです。

# Food Pizza Menu

サクッと軽い口当たりの生地の焼きたてピザです。



## じゃがいものミルフィーユpizza ¥1,000

ホワイトソースの上にスライスしたじゃがいもをミルフィーユ状に重ねてベーコンとチーズをのせたシンプルなピザです。



## きのこ山芋の Pizza ¥1,000

しょうゆマヨの和風ソースにえのき、まいたけ、山芋をトッピング。トロ〜リ&サクサク、素材の香りや食感もお楽しみいただけます。



## あつあつのりんご Pizza ¥1,000

りんごに、甘酸っぱいサワークリームとはちみつを合わせて。ぜひ、あったかいうちに召し上がってください。

# Food Bread Menu ウミエならではのベーグルを中心としたパンメニューです。



## きのこのベーグルサンド ¥650

しめじ、エリンギ、まいたけ、3種のきのこのバター醤油ソテーとベーコンをはさんだ、  
ちょっぴり和テイストのベーグルサンドです



## 合鴨スモークのベーグルサンド ¥650

ジューシーな合鴨スモークとたっぷりキャベツのシンプルな  
ベーグルサンドです



## 日替りベーグルトースト ¥450

内容はスタッフにおたずねください

ari  
pan  
The oldest natural bread  
in the world 15 years in  
the making since 1918

JUNOESQUE  
BAGEL

Since December 1998 from  
JIYUGAKKA TOKYO JAPAN  
All contents are Copyright ©1998

umieでは、ありパンとジュノエスクベーグルのパンを使用しています。



フレンチトースト 10枚 / ¥800  
5枚 / ¥500

バターとメープルシロップたっぷりの濃厚な味をお楽しみください。



クロックムッシュ ¥500

ホワイトソースとロースハム、チーズをたっぷり。



ベーグルトースト ¥350

バターまたはクリームチーズ、いずれかのディップをお選びください。



ガーリクトースト 2切 / ¥330

カリッとした歯ごたえと  
もっちりとした食感、  
ぜひスープに合わせてどうぞ。

# Alcohol

## Beer

ツバメビール(白)	¥700
阿讃山脈の麗の地・五名の自然に恵まれた SWALLOWS NEST BREWWINGのクラフトビール。	
ハートランド(小びん:330mL) 日本産	¥550
ギネス(缶)	¥700
ノンアルコールビール	¥550

## Wine & Sparkling Wine

ワイン [フランス]	赤 “ラ・キュベ・ミティーク”	(ハーフ) ¥1,500
	白 “シャルドネ・ヴァン・ド・ ペイ・ド・オック”	(グラス) ¥750
スパークリング ワイン [スペイン]	“フレッシュネ コルドン ネグロ”	(ハーフ) ¥1,500
		(グラス) ¥750



ホットワイン ¥600  
フルーツの香りの甘く飲みやすい  
赤ワインです。

## Whisky ロック、水割り、ソーダ割り、ストレート

アーリータイムス	¥700
バランタイン ファイネスト	¥700
ボウモア12年	¥1,000
山崎	¥1,000

## Cocktail

カクテル各種 ¥700

詳しくはスタッフにおたずねください。



umieカクテル ¥700

ライチのお酒(ディタ)をベースに、グレープフルーツジュースとブルーキュラソーで割った、きれいな青色のカクテルです。

- ジントニック (ジン・トニックウォーター・ライム)
- カシスオレンジ (カシス・オレンジジュース)
- カシスグレープフルーツ (カシス・グレープフルーツジュース)
- ソルティドッグ (ウォッカ・グレープフルーツジュース)
- モスコミュール (ウォッカ・ジンジャーエール・ライム)
- ミモザ (スパークリングワイン・オレンジジュース)
- キューバリブレ (ラム・コーラ・ライム)

# Food Side Menu



バケットサラダ  
レギュラー ¥850

たっぷりの野菜にガーリックトースト、温泉卵をのせた、ボリュームたっぷりのサラダです。



生ハムのせサラダ  
スモール ¥600 / レギュラー ¥850

サイズとドレッシング(ごまorイタリアン)、それぞれお好きな方をお選びください。



フライドポテト  
スモール ¥350 / レギュラー ¥550

ディップは以下よりお選びください。

ケチャップ / サワークリームオニオン / カレーソルト / ビネガー

# Morning OPEN~12:00まで



## モーニングプレート ¥1,100

厚切りトーストにたっぷりサラダとスクランブルエッグ、ウィンナー、ベーコン、ミニジュース付。  
少しのんびりとした朝時間をお楽しみください。  
ワンドリンク付



## ホットサンドセット ¥1,000

目玉焼きとベーコン、  
キャベツ入りホットサンドです。  
ポテト、日替りスープ、ワンドリンク付



## 平日のみ

## トーストモーニング ¥800

バターたっぷりの超厚切り  
トーストです。  
たまご、ワンドリンク付

セットのドリンクはコーヒー、紅茶、ミルク  
いずれかのHOTかICEになります。  
それ以外をご希望の場合は+200円で  
メニューからお好きなものをご注文いただけます