

Burger バーガー



David Myers
 デイビット・マイヤーズ
 アメリカ西海岸で人気レストランを次々とオープンし、ミシュランをはじめ数々の賞を受賞。シンガポールのマリーナベイサンズや香港、ドバイなど活躍の場を世界に広げている。



72D クラシックバーガー ¥1,280-
 72D CLASSIC BURGER
 100%BEEF PATTY, CHEDDAR CHEESE, FRESH SLICED ONION, ALFALFA, ICEBERG LETTUCE, HOUSE-MADE TOMATO JAM.

赤身肉100%のボリューム感のあるビーフパティと自然のサブプリメントとも呼ばれるアルファルファのシャキシャキとした食感が堪りません。



フェイマスDavidフィッシュバーガー ¥1,180-
 FAMOUS DAVID'S FISH BURGER
 FRIED SEASONAL WHITE FISH, CHEF DAVID'S ORIGINAL TARTAR SAUCE, ALFALFA, CABBAGE

サクサクに揚げた肉厚の白身魚にChef Davidの特製タルタルソースを絡めて。

Fish and chips フィッシュアンドチップス



フィッシュアンドチップス ¥1,500-
 (豆サラダと自家製ハマスディップが付きます。)
 FISH AND CHIPS WITH MIXED BEAN SALAD

衣をエールビールで味に深みを持たせ、サクサクに揚げた白身魚のフライとポテトフライ。Chef David特製タルタルソースで。

Salad サラダ



ケールサラダ レモンドレッシング
 KALE SALAD

ケールの苦みを季節の青野菜とレモンドレッシングが爽やかに引き立てます。
 ¥750-



トマトとオニオンのサラダ
 TOMATO AND ONION SALAD

甘辛いオニオンとフレッシュトマトのさっぱりサラダ。
 ¥800-

Garnish ガーニッシュ



豆サラダと自家製ハマスディップ
 MIXED BEAN SALAD WITH HOUSE-MADE HUMMUS DIPPING SAUCE

5種類の豆を使用したサラダにひよこ豆ペースト(ハマス)を添えた豆尽くしサラダ。
 ¥300-

ポテトフライ
 FRENCH FRIES

皮付ポテトに特製シーズニングをまぶしました。
 ¥300-

faceUp オープン サンド

Chef David Myersが72degreesのために開発したオリジナルオープンサンドfaceUp。新鮮で彩り豊かな食材のチョイスとバランスはTastemakerと称されるChef Davidならでは。



ベーコンとオニオン、トマト
 BACON, AVOCADO, TOMATO, ONION

Chef David秘伝のトマトジャムと自家製ピクルスオニオンが決め手の一品です。
 ¥1,180-



プロシュートとプロボロンチーズ
 MELTED PROBOLOAN CHEESE, PROSCIUTTO, BASIL PESTO

イタリア産ハムの塩気にトレビスの愛称が抜群です。
 ¥1,280-



アボカドグリルとブラータチーズ
 BURRATA CHEESE AND GRILLED AVOCADO, FRESH TOMATOES

クリーミーで濃厚なブラータチーズを贅沢に使用しました。
 ¥1,350-



スモークサーモン
 SMOKED SALMON, SOUR CREAM

トラウトサーモンをサーワクリームとケーパーで爽やかに仕上げました。
 ¥1,350-

ベーコンエッグとレモンハリサ
 POACHED EGG, CRISPY BACON AND LEMON HARRISA

アボカドソースのガッカモレにピリ辛なハリサソースが引き立つツペシャリテ。
 ¥1,280-



Drink set

ドリンクセット
 お料理を1品ご注文のお客様にのみ。

+ ¥500
 お好きなドリンク1品

- ・コーヒー(有機栽培豆使用)
- ・カフェラテ
- ・カプチーノ
- ・エスプレッソ
- ・ココア
- ・ジンジャエール
- ・100%オレンジジュース
- ・100%グレープフルーツジュース

+ ¥600
 お好きなドリンク1品

- ・生ビール
- ・プレミアムモルツ
- ・グラスワイン赤
- ・グラスワイン白

Waffles ワッフル



小倉粒あんとマスカルポーネのワッフル
 OGURA TSUBUAN (SWEET BEANS PASTE) WITH MASCARPONE CHEESE WAFFLE

爽やかなマスカルポーネに小倉餡の甘味と微かな塩気。
 ¥1,080-



バナナチョコレートワッフル、バニラアイスとバーボン香る塩キャラメルソース
 BANANA & CHOCOLATE WAFFLE WITH BOURBON CARAMEL SAUCE

キャラメルの旨味とバーボンの芳醇な香りが包み込んだ少し大人のワッフル。
 ¥1,180-



ストロベリーワッフル、クラッシュナッツと味噌風味のキャラメルソース
 STRAWBERRY WAFFLE WITH MISO CARAMEL SAUCE

濃厚なキャラメルソースにほのかに香る味噌の風味。
 ¥1,280-

Desserts デザート



アップルパイ
 APPLE PIE

¥900-



スフレチーズケーキ
 CHEESE SOUFFLE CAKE

¥800-



ロールケーキ
 ROLLED CAKE

¥900-

+ ¥500
 お好きなドリンク1品

- ・コーヒー(有機栽培豆使用)
- ・カフェラテ
- ・カプチーノ
- ・エスプレッソ
- ・ココア
- ・ジンジャエール
- ・100%オレンジジュース
- ・100%グレープフルーツジュース
- ・アイスコーヒー
- ・アイスカフェラテ
- ・アイ스티ー
- ・紅茶
- ・生ビール
- ・プレミアムモルツ
- ・グラスワイン赤
- ・グラスワイン白

Drink set

ドリンクセット
 ワッフル、デザートを1品ご注文のお客様にのみ。

[季節限定メニュー]

FRUIT PARFAIT-SHINE MASUCAT

季節の厳選フルーツパフェ(シャインマスカット)



みずみずしく皮ごと食べれる最高級シャインマスカットを贅沢に使用した季節限定パフェ。

¥1,200-



Filter by benefit: Anti aging, Weight loss, Beauty, Detox, Refreshing



パイナップル&ピーチミント ¥900
 PINEAPPLE PEACH MINT
 パイナップル、梨、アセロラ、桃、バジル、クミン、バニラ、ココナツウォーター



ライチキウイフルーツ ¥1,000
 LYCHEE KIWI FRUIT
 ライチ、キウイ、バナナ、アセロラ、クミン、バニラ、ココナツウォーター



ラズベリーココナツ ¥1,200
 RASPBERRY COCONUT
 ラズベリー、バナナ、白濁アーモンドミルク、ココナツウォーター、ココナツオイル、ミント



抹茶バナナヨーグルト ¥1,200
 MATCHA BANANA YOGURT
 抹茶、バナナ、ヨーグルト、ココナツオイル



ブラックベリーマンゴー ¥1,200
 BLACK BERRY MANGO
 ブラックベリー、梨、マンゴー、アセロラ、クミン、バニラ、ココナツウォーター



クラシックグリーンデトックス ¥900
 CLASSIC GREEN DETOX
 ほうろ草、キウイ、リンゴ、ミント、自家製アーモンドミルク



マンゴージンジャー ¥1,000
 MANGO GINGER
 マンゴー、生姜、バナナ、ターメリック、バジル



マンゴーギリシャヨーグルト ¥1,200
 MANGO GREEK YOGURT
 マンゴー、ギリシャヨーグルト、バナナ、バジル



california born.
 tokyo grown.

(価格はすべて税別表記です。)