

Drink Menu

Beer

Heartland
ハートランド (生) 630
(693)

KIRIN Green's free
キリン グリーンスフリー (ノンアルコールビール) 630
(693)

Cocktail

Panache
EPEEのパナシェ ~レモネードビール~ 780
(858)

Mimosa of orange juice
愛媛みかんジュースのミモザ 780
(858)

Shiranui pêche
不知火ピーチ 880
(968)

Pear and ginger cocktail
梨と生姜のカクテル 880
(968)

Craft gin tonic
クラフトジントニック 980
(1,078)

Monthly sangria
今月のサングリア 780
(858)

Tea sangria
紅茶のサングリア 780
(858)

Soft drink

Homemade tea soda
自家製 Tea ソーダ 660
(726)

Homemade lemonade
自家製レモネード 660
(726)

Homemade ginger ale
自家製ジンジャーエール 660
(726)

Orange juice (Ehime)
愛媛みかんジュース 600
(660)

Apple juice (Aomori)
青森津軽林檎ジュース 600
(660)

Organic ceylon tea
オーガニックセイロンティー 630
(693)

Sparkling water
スパークリングウォーター 660
(726)



EPEE

Boulangerie Bistro

BOULANGERIE

9:30-18:30

BISTRO

10:30-23:00

(L.O. 22:00)

SUNDAY&HOLIDAY

10:30-22:00

(L.O. 21:00)

0422 72 1030

1F, 1-10-4, Kichijoji Minamicho,
Musashino-shi, Tokyo, 180-0003, Japan

EPEE



Recommend

OMAKASE

3,800

EPEE の定番、季節の食材を組み合わせた
計 3~4 品のおまかせのコース。
料理とパンのマリアージュをお楽しみください。

Charcuterie

Assorted charcuterie シャルキュトリー盛り合わせ	1,780 (1,958)
Basque cured ham フランス・バスク産の生ハム	1,540 (1,694)
Pate de campagne パテ・ド・カンパーニュ	1,100 (1,210)
Chicken liver paste 鶏白レバーペースト	660 (726)

Salad

Bacon and gizzard lyonnaise salad ベーコンと砂肝のリヨン風サラダ	1,320 (1,452)
CANVAS' s fruits salad canvas さんのフルーツサラダ	1,480 (1,628)
Goat's milk and pine nuts salad 山羊乳チーズと松の実のサラダ	1,780 (1,958)

Tapas

-Cold-

Red rice prawn and scallop tartar hint of sakura served with onion panna cotta 赤海老と帆立のタルタル 桜風味 新玉ねぎのパンナコッタ	700 (770)
Salmon mi cuit with fromage blanc and couscous salad サーモンのミ・キュイ フロマージュブランとクスクスのサラダ	1,480 (1,628)
Fruits de mer -assortment seafood tapas- フリュイ・ド・メール 魚介の前菜盛り合わせ	1,980 (2,178)
Burrata cheese and hasegawa farm's mushroom ブラータと長谷川農産ブラウンマッシュルーム	Half 1,680 (1,848) Full 2,480 (2,728)

-Hot-

White kidney beans and vegetable soup 白いんげん豆と野菜のスープ	850 (935)
Potato and cheese gratin じゃがいもとチーズのグラタン	850 (935)
Soft-boiled egg and white wine stewed in cream sauce 半熟卵と白ワインのクリーム煮	850 (935)
Baked tilefish scales with sakura vin blanc sauce 甘鯛の鱗焼き 桜ヴァンプランソース	1,320 (1,452)
Onion gratin soup オニオングラタンスープ	1,540 (1,694)

Main

EPEE's specialty bouillabaisse EPEE のスペシャルティ 自家製ブイヤベース	2,530 (2,783)
Iwachu pork shoulder loin confit 岩中豚肩ロースのコンフィ	2,530 (2,783)
Tsugaru duck breast rôti with green peas (France) and orange sauce 津軽カモ ムネ肉のロティ フランス産グリーンピースとオレンジソース	4,000 (4,400)
Beef sirloin cutlet 国産牛サーロインの牛カツ	4,200 (4,620)

Cheese

Assortment cheese チーズ盛り合わせ	2 種 1,320 (1,452) 3 種 1,980 (2,178)
-------------------------------	---

Desserts

Today's dessert 本日のデザート	ask
Gateau chocolat 生ガトーショコラ	580 (638)
Yuzu citrus basque style-cheese cake 柚子のバスク風チーズケーキ	720 (792)
Assortment gelato ジェラート盛り合わせ	720 (792)

Coffee

Espresso エスプレッソ	S 300 / W 500 (330) (550)
Coffee コーヒー	550 (605)
Cafe latte カフェラテ	660 (726)

We have a bread charge of ¥400 (+tax) per person as part of our system.
パンチャージとしてお一人様 400 円 (+税) を頂戴しております。
料理に合わせて、パンをご用意致します。



www.mothersgroup.jp