



**GRAPHY
NEZU
CAFE & LOUNGE**

SINCE 2014

OPEN HOUR

MORNING 7:30 - 11:00

LUNCH 11:00 - 14:00

CAFE 11:00 - 22:00

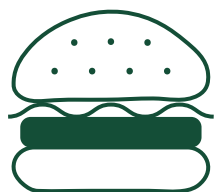
DINNER 17:00 - 22:00

FREE BEER 18:00 - 19:00
Guests staying at the hotel

FOOD MENU

ORDER 11:00 - 14:00 / 17:00 - 22:00

Slider



Plate

¥1,200 1Piece ¥650

Please choose 2 Sliders

お好きなスライダーを2種選んで下さい。

+

Salad

サラダ

or

French Fries

フライドポテト





Classic Mint&Beef

クラシック ミントビーフ

+¥100

Mint&Beef Pate / Cheese / Wine sauce
Tomato / Lettuce / Pickles / Red Onion
ミントビーフパテ / チーズ / ワインソース
トマト / レタス / ピクルス / 赤玉ねぎ

Change
VEGAN 



Broccoli Croquette

ブロッコリーコロケ

Broccoli Croquette / Broccoli Sprouts
Dill Mayo Sauce / Red Onion
ブロッコリーコロケ / ブロッコリースプラウト
ディルマヨ / 赤玉ねぎ

VEGAN 



Basil&Chicken

バジルチキン

Fried Basil&Chicken / Dill Mayo Sauce
Tomato / Lettuce / Salt Lemon
バジルチキン / バジル&ディルマヨ
トマト / レタス / 塩レモン



Chili Beans

チリビーンズ

Chili Beans / Guacamole
チリビーンズ / ワカモレ

VEGAN 



Margherita

マルゲリータ

Fried Tomato / Tofu Cheese / Basil
Tomato sauce / Black pepper
フライドトマト / 豆腐チーズ / バジル
トマトソース / ブラックペッパー

VEGAN 



Sichuan Eggplant

四川よだれ茄子

Eggplant / Red Onion / Pickles
Spicy Sichuan Sauce
よだれ茄子 / 赤玉ねぎ / ピクルス

VEGAN 

Side Menu

¥600



Herb Chicken Frit
ハーブチキンフリット

Chili Con Carne & Broccoli
チリコンカンブロッコリー



French Fries
フライドポテト

Broccoli Croquette
ブロッコリーコロッケ



Fried Tomato & Salsa
フライドトマトサルサ

Today's Salad
日替わりサラダ

Meshi Mono

¥950



Jersey Beef Spice Curry
ジャージー牛スパイスカレー



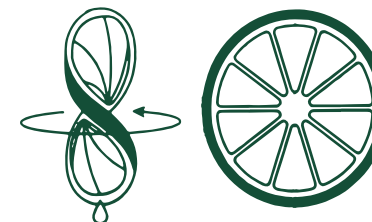
Jersey Beef Stroganoff
ジャージー牛ストロガノフ

Others

Mix Nuts . . . ¥300
ミックスナッツ

DryFruit . . . ¥450
ドライフルーツ

Popcorn . . . ¥600
ポップコーン



Instagram



HOTELGRAPHY_NEZU

FOR INROOM



SWEETS



Carrot cake, banana cake, etc.
are baked daily.
We also have baked sweets for vegans.
Please check with our staff for details.

キャロットケーキやバナナケーキなど
日替わりに焼き上げています。
ヴィーガン向けの焼き菓子もご用意。
詳しくは、スタッフまでご確認ください。

¥400～



SLOW GELATO_inbulk gelato
and GRAPHY staff's special baked cakes

SLOW GELATO_inbulkのジェラートと
GRAPHYスタッフ特製の焼き菓子

Chocolate
チョコレート

Vanilla&Orange
バニラ&オレンジ

¥650



Anniversary Cake

Original mini cakes
(approx. 7 cm in diameter, for 1-2 persons)

*Reservations must be made
at least 5 days in advance.
*Fruits vary depending on the season.
*Eat-in only. (Take out not possible).

特製オリジナルミニケーキ
(直径約7センチ、1～2人向け)
※5日前までの事前予約制
※フルーツは季節により異なります。
※館内でのご飲食に限ります。

¥1500

ALCOHOL

FREE BEER OPEN 18:00 - 19:00

BEER

HEARTLAND ¥650

ハートランド

CRAFT BEER *ask staff ¥800~

クラフトビール

OTHERS

ALL ¥650

High Ball

ハイボール

Gin Tonic

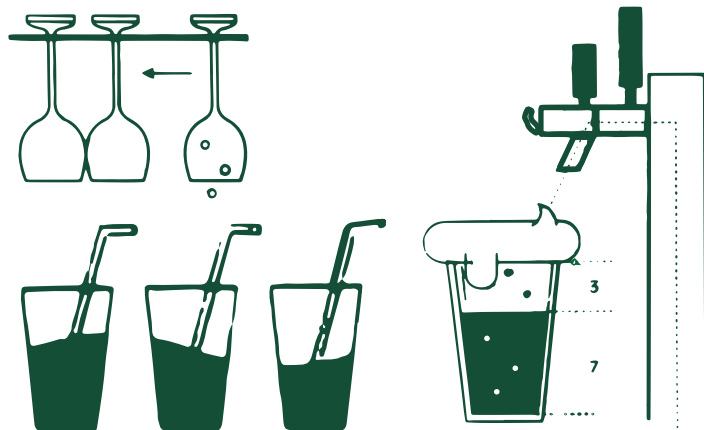
ジントニック

Lemon Sour

レモンサワー

Organic Wine (White / Red)

オーガニックワイン (白/赤)



SOFTDRINK

SOL'S COFFEE

Handdrip Coffee (hot / ice) ¥500

ハンドドリップコーヒー

Cafe au Lait (hot / ice) ¥550

カフェオレ

Mightly leaf TEA

ALL ¥500

Organic Earl Grey

オーガニックアールグレー

Organic Mint Tea

オーガニックミントティー

Chamomile Citrus

カモミールシトラス

Organic Hojicha

オーガニックほうじ茶

Masala Chai Milk Tea +¥100

マサラチャイミルクティー

CRAFT JUICE

ALL ¥650

Sweet Potato au Lait

さつまいもオ・レ

IYOSHI COLA

伊良コーラ

Banana au Lait

バナナオ・レ

HM LEMONADE

自家製レモネード

Seasonal Fruits au Lait

季節のフルーツオ・レ

JUICE

ALL ¥400

Coca Cola

コカ・コーラ

Mitsuya Sider

三ツ矢サイダー

Orange Juice

オレンジジュース

Coca Cola Zero

コカ・コーラ ゼロ

Ginger Ale

ジンジャーエール

Oolong Tea

烏龍茶