



BAGEL SANDWICH

ベーグルサンドイッチ

ベーグルの起源とされる、17世紀の東ヨーロッパではベーグルにはバターだけを塗って食べるのが普通でした。アメリカ大陸に渡りクリームチーズやサーモン、トマト、タマネギなどをスライスしたベーグルにはさんで食べる食べ方が広まり、今では様々なバリエーションのベーグルサンドイッチが普及しています。

「BAGEL & BAGEL Tokyo」では、そんなクラシカルなサンドイッチから環境や栄養価を考慮したメニューまで、多様化するお客様のライフワークやニーズを満たすサンドイッチをご用意し、ベーグルの新しい可能性をお届けします。

Pick
UP
No.1

SMOKED SALMON & CREAM CHEESE

サーモン&クリームチーズ

■フレンチフライ付

【原材料】: プレーンベーグル/スモークサーモン/クリームチーズ/オニオン/ケーパー/ペビーリーフ/フレッシュハーブ(ミント・ディル・イタリアンパセリ・セルフィユ)/ハーブ岩塩/ブラックペッパー

¥1,060 (¥1,166 Tax in)



VEGETARIAN

ベジタリアン

■フレンチフライ付

【原材料】: プレーンベーグル/アボカド/サニーレタス/トマト/キュウリ/オニオン/レッドキャベツとピーツのラベ/レモン

¥920 (¥1,012 Tax in)



AVOCADO & SHRIMP

アボカド&シュリンプ

■フレンチフライ付

【原材料】: プレーンベーグル/海老/アボカド/サニーレタス/タルタルソース/ブラックペッパー/レモン

¥970 (¥1,067 Tax in)



PLANT-BASED MEAT HAMBURGER

プラントミートバーガー

■フレンチフライ付

【原材料】: プレーンベーグル/大豆ミートバーグ/アボカド/トマト/サニーレタス/ブロッコリースーパースプラウト/オーロラソース/オニオンマヨネーズ

¥1,010 (¥1,111 Tax in)



ROAST CHICKEN & BROCCOLI NUTS

ローストチキン&ブロッコリーナッツ

【原材料】: プレーンベーグル/ローストチキン/ブロッコリースーパースプラウト/ブロッコリー/グリル野菜(ナス・ズッキーニ・マッシュルーム・カボチャ・アンチョビ)/フムス/ペビーリーフ/サニーレタス/ドライトマト/くるみ/シェリービネガード/レッシング/ブラックペッパー

■フレンチフライ付

¥1,010 (¥1,111 Tax in)



B. L. T

B.L.T

【原材料】: プレーンベーグル/グリンペーコン/サニーレタス/トマト/ハニーマスタード/ブラックペッパー

■フレンチフライ付

¥930 (¥1,023 Tax in)

C R E A M C H E E S E



PLAIN

プレーンクリームチーズ

(クリームチーズはカッテージチーズに変更できます)

¥480 (¥528 Tax in)



BLUEBERRY

ブルーベリー & クリームチーズ

(クリームチーズはカッテージチーズに変更できます)

¥500 (¥550 Tax in)



HONEY & NUTS

ハニーナッツ & クリームチーズ

(クリームチーズはカッテージチーズに変更できます)

¥500 (¥550 Tax in)

SET DRINK

+ ¥340 (¥374 税込)

SET DRINK OK

のメニューに+¥340(¥374 税込)で
セットドリンクにできます

Organic Coffee コーヒー (ホット)

Ice Coffee コーヒー (アイス)

Americano アメリカーノ (ホット/アイス)

★ Cappuccino カプチーノ (ホット)

★ Latte カフェラテ (ホット/アイス)

★ Royal Milk Tea ロイヤルミルクティー (ホット/アイス)

★ Chai チャイ (ホット/アイス)

★ Rooibos Milk Tea ルイボスミルクティー (ホット/アイス)

Tea (Lemon or Milk) ティ (レモン or ミルク)

★ マークは+¥50(¥55 税込)。ミルクは別途+¥50(¥55 税込) で豆乳 / アーモンドミルク / オーツミルクに変更できます。

Cola コーラ

Ginger ale ジンジャーエール

Organic Orange Juice 有機オレンジジュース

Organic Apple Juice 有機アップルジュース



GRAIN RICE BOWL

グ레인ライスボウル

ワンボウルで心と身体を満たすサラダ「ワイルドライスボウル」
健康的な食文化のルーツにインスパイアされた「メキシカンコブ（メキシコ）」「メディタレーニアン（地中海）」
大地の恵みをふんだんに表現した「ファーマー（農場）」「オーチャード（果樹園）」

スーパーフード・グレインズ（ワイルドライス・キヌア）をベースに新鮮な野菜やフルーツ、ナッツ、チーズなど
11～22種類の素材を使用しています。テーマに合わせた自家製のドレッシングと一緒に楽しみください。

MEXICAN COBBSALAD BOWL
メキシカンコブ【サルサヨーグルトドレッシング付】

【原材料】:ロメインレタス/コリアンダー(パクチー)/ローストブレストチキン/キヌア/フムス/アボカド/グリン野菜(コーン・人参)/ガルパンソー/えんどう豆/レンズ豆/あずき/大豆/玄米/大麦/あわ/きび/ごま/オニオン/ミニトマト/パルメザンチーズ/ライム/サルサヨーグルトドレッシング

¥1,420 (¥1,562 Tax in)



SET DRINK OK



THE FARM BOWL
ファーマー【ヴィネグレットドレッシング付】

【原材料】:ロメインレタス/サラダほうれん草/ローストブレストチキン/ワイルドライス/フムス/グリン野菜(さつまいも・人参)/ブロッコリー/ミニトマト/フェタチーズ/ローストアーモンドスライス/ヴィネグレットドレッシング

¥1,320 (¥1,452 Tax in)



SET DRINK OK



SET DRINK OK

ORCHARD-GARDEN BOWL
オーチャード【シェリービネガードレッシング付】

【原材料】:サニーレタス/ケール/ペビーリーフ/ローストブレストチキン/キヌア/フムス/リンゴ/セロリ/フェタチーズ/ドライクランベリー/ローストパンクシード/シェリービネガードレッシング

¥1,020 (¥1,122 Tax in)



SET DRINK OK

MEDITERRANEN MARKET BOWL
メディタレーニアン【チェルムーラソース付】

【原材料】:サニーレタス/レッドキャベツ/ローストブレストチキン/ワイルドライス/スパイシーフムス/グリン野菜(ナス・ズッキーニ・マッシュルーム・カボチャ・アンチョビ)/パプリカのマリネ/キュウリ/ミニトマト/フェタチーズ/レモン/チムラーソース(モロッコのオリエンタル香草ソース)

¥1,220 (¥1,342 Tax in)



SET DRINK
+ ¥340 (¥374 税込)

SET DRINK OK

のメニューに+¥340(¥374 税込)で
セットドリンクにできます

Organic Coffee コーヒー (ホット)

Ice Coffee コーヒー (アイス)

Americano アメリカーノ (ホット/アイス)

★ Cappuccino カプチーノ (ホット)

★ Latte カフェラテ (ホット/アイス)

★ Royal Milk Tea ロイヤルミルクティー (ホット/アイス)

★ Chai チャイ (ホット/アイス)

★ Rooibos Milk Tea ルイボスミルクティー (ホット/アイス)

Tea (Lemon or Milk) ティ (レモン or ミルク)

Cola コーラ

Ginger ale ジンジャーエール

Organic Orange Juice 有機オレンジジュース

Organic Apple Juice 有機アップルジュース

★ マークは+¥50(¥55 税込)。ミルクは別途+¥50(¥55 税込)で豆乳/アーモンドミルク/オーツミルクに変更できます。



SALAD & BAGEL PLATE

サラダ & ベーグルプレート

「BAGEL & BAGEL Tokyo」コンセプトとベーグルある食生活を表現した「サラダ&ベーグルプレート」

グリーンハーブサラダ (HEALTH&BEAUTY) / チキンプレストサラダ (POWER&RECOVERY)

2種類のサラダをメインにベーグル、デリ、フムス、ドリンクがついたお勧めのプレートです。

今日は…健康的過ごしたい、栄養価が高いものを摂取したい、パワーチャージしたい、体力を回復したい、
サラダやデリ、ベーグルをカスタマイズして 毎日変わるニーズを満たす、自分だけのオリジナルプレートが出来ます。



SET DRINK OK

GREEN HERB SALAD & BAGEL PLATE

グリーンハーブサラダ&ベーグルプレート

【原材料】:サニーレタス/ケール/ペビーリーフ/オニオン/フレッシュハーブ(ミント・ディル・イタリアンパセリ・セルフィーク)/ローストクルミ/ブラックペッパー/シェリービネガードレッシング/フムス/エキストラバージンオリーブオイル/カイエンペッパー

サラダ+日替わりデリ2種+フムス+ベーグル

¥1,300 (¥1,430 Tax in)



SET DRINK OK

CHICKEN BREAST SALAD & BAGEL PLATE

チキンプレストサラダ&ベーグルプレート

【原材料】:ロメインレタス/ローストプレストチキン/ボイルエッグ/ブロッコリー/ベーグルクルトン/パルメザンチーズ/ブラックペッパー/シーザードレッシング/フムス/エキストラバージンオリーブオイル/カイエンペッパー

サラダ+日替わりデリ2種+フムス+ベーグル

¥1,400 (¥1,540 Tax in)

SET DRINK

+ ¥340 (¥374 税込)

SET DRINK OK

のメニューに+¥340(¥374 税込)で
セットドリンクにできます

Organic Coffee コーヒー (ホット)

Ice Coffee コーヒー (アイス)

Americano アメリカーノ (ホット/アイス)

★ Cappuccino カプチーノ (ホット)

★ Latte カフェラテ (ホット/アイス)

★ Royal Milk Tea ロイヤルミルクティー (ホット/アイス)

★ Chai チャイ (ホット/アイス)

★ Rooibos Milk Tea ルイボスミルクティー (ホット/アイス)

Tea (Lemon or Milk) ティ (レモン or ミルク)

★ マークは+¥50(¥55 税込)。ミルクは別途+¥50(¥55 税込) で豆乳 / アーモンドミルク / オーツミルクに変更できます。

Cola コーラ

Ginger ale ジンジャーエール

Organic Orange Juice 有機オレンジジュース

Organic Apple Juice 有機アップルジュース

DELI APPETIZER

デリ&アペタイザー



CAPONATA

農家のカポナータ

¥520 (¥572 Tax in)



HONEY LEMON & HERB CHICKEN

国産はちみつレモンとハーブチキン

¥610 (¥671 Tax in)



BEETS, RED CABBAGE, ORANGE & GRAINS SALAD

ビーツとレッドキャベツ・オレンジのグレインサラダ

¥520 (¥572 Tax in)



PAPRIKA MARINADE

パプリカのハーブマリネ

¥610 (¥671 Tax in)



BASIL CREAM PENNE RIGATE - GLUTEN FREE -

グルテンフリーペンのバジルクリームソース

¥520 (¥572 Tax in)



FRENCH FRIES - YOGURT CREAM SAUCE -

フレンチフライ ヨーグルトクリームソース

¥420 (¥462 Tax in)



SMOKED SALMON CARPACCIO

スモークサーモンのカルパッチョ

¥690 (¥759 Tax in)



CAPRESE OF TOMATO & BERRY

トマトとベリーのカプレーゼ

¥690 (¥759 Tax in)



2 KINDS OF HUMMUS & FETA CHEESE WITH BAGEL CHIPS

2種フムス&フェタチーズ
ベーグルチップ付き

¥520 (¥572 Tax in)

ASSORTED 3 KINDS OF TODAY'S APPETIZER PLATEER

本日のアペタイザー3種プレート

日替わりのデリからお好きな3種※

※詳しくはスタッフにおたずねください

¥890 (¥979 Tax in)

SOUP

スープ



シンプルな香味野菜の旨味に五種豆とフレッシュアボカドを合わせた、からだに優しいほっとするチキンベースのメキシカンスープです。コリアンダーを添えて、ライムを絞ってお召し上がりください。

CALDO DE POLLO

カルデポジョ

スープ+ベーグル+オリーブオイル

¥1,100 (¥1,210 Tax in)



アメリカのケイジャン料理をベースした、オクラでとろみをつけるスパイシーなトマトベースのスープです。コリアンダーを添えて、ライムを絞ってお召し上がりください。

GUMBO

ガンボ

スープ+ベーグル+オリーブオイル

¥1,200 (¥1,320 Tax in)

SET DRINK

+ ¥340 (¥374 税込)

SET DRINK OK

のメニューに+¥340(¥374 税込)で
セットドリンクにできます

Organic Coffee コーヒー (ホット)

Ice Coffee コーヒー (アイス)

Americano アメリカーノ (ホット/アイス)

★ Cappuccino カプチーノ (ホット)

★ Latte カフェラテ (ホット/アイス)

★ Royal Milk Tea ロイヤルミルクティー (ホット/アイス)

★ Chai チャイ (ホット/アイス)

★ Rooibos Milk Tea ルイボスミルクティー (ホット/アイス)

Tea (Lemon or Milk) ティ (レモン or ミルク)

★ マークは+¥50(¥55 税込)。ミルクは別途+¥50(¥55 税込) で豆乳 / アーモンドミルク / オーツミルクに変更できます。

Cola コーラ

Ginger ale ジンジャーエール

Organic Orange Juice 有機オレンジジュース

Organic Apple Juice 有機アップルジュース

DESSERT

デザート



SET DRINK OK

ACAI BOWL

アサイーボウル【ギリシャヨーグルト使用】

¥1,000 (¥1,100 Tax in)



SET DRINK OK

-GLUTEN-FREE- BURNT BASQUE CHEESE CAKE

バスクチーズケーキ【グルテンフリー】

¥680 (¥748 Tax in)



SET DRINK OK

-EGG, MILK, GLUTEN-FREE-
SOY MILK PUDDING
豆乳プリン
【卵・乳製品不使用・グルテンフリー】

¥580 (¥638 Tax in)



SET DRINK OK

-EGG, MILK, GLUTEN-FREE-
BERRY CHIA SEED
PUDDING

Berryチアシードプリン
【卵・乳製品不使用・グルテンフリー】

¥650 (¥715 Tax in)



SET DRINK OK

-GREEK YOGURT-
FRUITS YOGURT BOWL

フルーツヨーグルトボウル【ギリシャヨーグルト使用】

¥840 (¥924 Tax in)

COFFEE

	HOT	ICE
Organic Coffee オーガニックコーヒー	¥450 (¥495 Tax in)	—
Ice Coffee アイスコーヒー	—	¥480 (¥528 Tax in)
Americano アメリカーノ	¥450 (¥495 Tax in)	¥480 (¥528 Tax in)

ESPRESSO & TEAPRESSO

Milk ミルク	+ ¥55 Tax in	Soy Milk 豆乳	+ ¥55 Tax in	Almond Milk アーモンドミルク	+ ¥55 Tax in	Oat Milk オーツミルク
-------------	--------------	----------------	--------------	-------------------------	--------------	--------------------

	HOT	ICE
Cappuccino カプチーノ	¥630 (¥693 Tax in)	—
Latte カフェラテ	¥630 (¥693 Tax in)	¥650 (¥715 Tax in)
Espresso エスプレッソ	¥400 (¥440 Tax in)	—
Espresso (Double) エスプレッソ W	¥500 (¥550 Tax in)	—
Butter Latte バターラテ	¥650 (¥715 Tax in)	—
Royal Milk Tea ロイヤルミルクティー	¥660 (¥726 Tax in)	¥680 (¥748 Tax in)
Chai チャイ	¥650 (¥715 Tax in)	¥670 (¥737 Tax in)
Rooibos Milk Tea ルイボスミルクティー	¥650 (¥715 Tax in)	¥670 (¥737 Tax in)

オリジナルクラフトドリンク
Original Craft Drink

¥660 (¥726 Tax in)



TEA & HERBBAL TEA

	HOT	ICE
Tea (Lemon or Milk) ティー (レモン or ミルク)	¥590 (¥649 Tax in)	¥480 (¥528 Tax in)
Chamomile Mint カモミールミント	¥640 (¥704 Tax in)	—
Oriental Baccas オリエンタルバカンス	¥640 (¥704 Tax in)	—
Rosehip & Hibiscus ローズヒップ & ハイビスカス	¥640 (¥704 Tax in)	—

ORIGINAL

	HOT	ICE
Japanese Lemon Squash 国産レモンスカッシュ【国産はちみつレモン使用】	—	¥660 (¥726 Tax in)
Ginger Tea Mojito ジンジャーティーモヒート	—	¥660 (¥726 Tax in)
Craft Cola クラフトコーラ	—	¥660 (¥726 Tax in)

OTHER

	HOT	ICE
Cola コーラ	—	¥530 (¥583 Tax in)
Ginger ale ジンジャーエール	—	¥530 (¥583 Tax in)
Organic Orange Juice 有機オレンジジュース	—	¥580 (¥638 Tax in)
Organic Apple Juice 有機アップルジュース	—	¥580 (¥638 Tax in)
Perrier (Lemon or Lime) ペリエ (レモン or ライム)	—	¥630 (¥693 Tax in)

SOFT DRINK

BEER

Asahi SuperDry
アサヒスーパードライ

Regular ¥500 (¥550 Tax in)
1 Pint ¥800 (¥880 Tax in)

Hoegaarden
ヒューガルデン

Regular ¥850 (¥935 Tax in)
King Size ¥1,600 (¥1,760 Tax in)

BEER COCKTAIL

Red Eye
レッドアイ【有機トマトジュース使用】

¥720 (¥792 Tax in)

Panache
パナシェ【国産はちみつレモン使用】

¥720 (¥792 Tax in)

Diesel
ディーゼル【クラフトコーラ使用】

¥720 (¥792 Tax in)

WHISKEY

BOU B B O N

Maker's Mark
メイカーズマーク

¥700 (¥770 Tax in)

S C O T C H

Ballantine's Finest
バランタインファイネスト

¥800 (¥880 Tax in)

Laphroaig
ラフロイグ

¥800 (¥880 Tax in)

The Macallan
ザ・マッカラン

¥900 (¥990 Tax in)

I R I S H

Bushmills
ブッシュミルズ

¥600 (¥660 Tax in)

J A P A N E S E

Suntory Kakubin
サントリー角瓶

¥500 (¥550 Tax in)

Hakushu
白州

¥900 (¥990 Tax in)

Yamazaki
山崎

¥1,000 (¥1,100 Tax in)

A M E R I C A N

Jack Daniel's
ジャックダニエル

¥700 (¥770 Tax in)

How to Drink

Highball
ハイボール

Rock
ロック

Soda
ソーダ割り

Water
水割り

ALCOHOL

オリジナルカクテル
Original Cocktail

¥700 (¥770tax in) ~

COCKTAIL

Gin & Tonic
ジントニック

¥550 (¥605tax in)

Gin Buck
ジンバック

¥550 (¥605tax in)

Gin Rickey
ジンリッキー

¥550 (¥605tax in)

Gin & Lime
ジンライム

¥550 (¥605tax in)

Vodka & Tonic
ウォッカトニック

¥550 (¥605tax in)

Screwdriver
スクリュードライバー

¥550 (¥605tax in)

Moscow Mule
モスコミュール

¥550 (¥605tax in)

Rum Tonic
ラムトニック

¥550 (¥605tax in)

Rum Buck
ラムバック

¥550 (¥605tax in)

Cuba Libre
キューバリブレ

¥550 (¥605tax in)

ORIGINAL COCKTAIL

Japanese Lemon Sour
国産レモンサワー【国産はちみつレモン使用】

¥700 (¥770tax in)

Tanqueray Sunset
タンカレーサンセット【ピーツと有機オレンジジュース使用】

¥700 (¥770tax in)

Craft Mexican Coke
クラフトメキシコーク【クラフトコーラ・国産ジンジャーシロップ使用】

¥700 (¥770tax in)

Bloody Mary
ブラッディーメアリー【有機トマトジュース使用】

¥720 (¥792tax in)

Straw Hat
ストローハット【有機トマトジュース使用】

¥720 (¥792tax in)

ALCOHOL

SPARKLING WINE

Dibon Cava Brut 

ディボン・カヴァ・ブリュット

White / Bottle ¥2,800 (¥3,080_{Tax in})

White/ Glass ¥500 (¥550_{Tax in})

Freixenet Fresca 

フレシネ フラスカ

Rose / Bottle ¥3,000 (¥3,300_{Tax in})

Rose/ Glass ¥550 (¥605_{Tax in})

ORGANIC WINE [WHITE]

De Haan Altes El Convertide 

Sauvignon Blanc

デ ハーン アルテス エルコンベルティード ソーヴィニヨンブラン

Bottle ¥2,600 (¥2,860_{Tax in})

Glass ¥500 (¥550_{Tax in})

Verum Terra Airen De Pie Franco V.T Castilla 

ヴェルム・テラ アイレン・デ・ピエ・フランコ

V.T カスティージャ

Bottle ¥2,800 (¥3,080_{Tax in})

Glass ¥600 (¥660_{Tax in})

Verdicchio dei Castelli 
di Jesi Classico Superiore DOC

ヴェルディッキオ・ディ・カステッリ・ディ・イエージ

Bottle ¥2,800 (¥3,080_{Tax in})

Glass ¥600 (¥660_{Tax in})

Château d'Angles Classiqe Blanc 

シャトー・ダングレス クラシック・ブラン

Bottle ¥3,600 (¥3,960_{Tax in})

Logan Wines Weemala Riesling 

ウィマーラ リースリング

Bottle ¥3,800 (¥4,180_{Tax in})

ORGANIC WINE [RED]

De Haan Altes El Convertide Syrah 

デ ハーン アルテス エルコンベルティード シラー

Bottle ¥2,600 (¥2,860_{Tax in})

Glass ¥500 (¥550_{Tax in})

Verum Roble V.T. Castilla Tempranillo 

ヴェルム ロブレ テンプラニーリョ

Bottle ¥2,800 (¥3,080_{Tax in})

Glass ¥600 (¥660_{Tax in})

Château d'Angles Classique Rouge 

シャトー・ダングレス クラシック・ルージュ

Bottle ¥3,600 (¥3,960_{Tax in})

WINE [OTHER]

Homemade Sangria (White or Red)

自家製サングリア (白 or 赤)

Glass ¥700 (¥770_{Tax in})

Sangria Spritzer (White or Red)

サングリア スプリッツアー (白 or 赤)

Glass ¥750 (¥825_{Tax in})

ALCOHOL
