# Rice Plate





#### 窯焼き

ハンバーグプレート

Brick oven Hamburg steak plate

¥ 1 5 2 0

ーつーつ丹精に手ごねしたハンバーグを当店自慢の ピザ窯で焼き上げた皆様から愛される一品です。自家製 デミグラスソースの風味豊かな味わいが味の決め手。



#### スフレオムライスプレート

souffle omelette rice plate

¥1360

ひと手間込めてふわふわ食感が楽しめるスフレタイプに 仕上げており、さらに当店自家製のデミグラスソース との相性が抜群の一品となっております。



やわらかチキンと自家製野菜ナムルの タルタルプレート

soft chicken with homemade vegetables namul tartar plete

¥1280

低温でじっくり茹でたチキン、自家製タルタルソースと特製梅肉ソースの組み合わせに、ミョウガを加えた食感のある野菜ナムルがご飯との最高のハーモニーを味わえます♪

### Kids Plate



まんまる卵の オムライス プレート

¥580



手作リハンバーグと ミックスプレート

¥ 6 2 0

# Hamburger



ここだからできるアナタ好みのハンバーガー♪

## (1)Patty

ベースをお選びください

国産ピーフ100% ¥900

CCオリジナルチキン ¥800

## 2) Sauce

/ースをお選びくださし

王道のテリヤキソース 自家製タルタルソース

¥ 5 0

- ・相性のバジルソース
- CCサルサソース

## 3Topping

お好きなだけお選びください

CCCのこれは外せない おすすめトッピング! フレッシュレタス&フレッシュトマト ミックスチーズorモッツァレラチーズ 自家製野菜ナムル☆

#### --¥50--

- ・チリソース
- ・マスタードソース
- ・ガーリック増
- ・バター
- ・ハラペーニョ
- ・ブラックオリーブ

#### ☆必須アイテム!

- ・フレッシュレタス
- ・オニオンスライス

#### --¥100--

#### ☆グリル食材

- ・グリルオニオン
- ・グリルトマト
- ・グリルパイン

#### ☆ワンアクセント♪

- ・きのこバター
- ・スクランブルエッグ
- ・自家製野菜ナムル
- ☆やっぱりコレ!
- ・フレッシュトマト
- ・ミックスチーズ

#### --¥150--

- ・とろーリ 半熟エッグ
- ・なんだかんだ アボカド ・絶妙な塩味 生ハム
- ・レッドチェダーチーズ
- ・モッツァレラチーズ
- ・ブルーチーズ

#### --¥200--

- ・厚切りベーコン
- ・オリジナルチキン増

#### --¥300--

- ・ビ<u>ーフ10</u>0%パティ増
- ・ローストピーフ

当店おすすめのカスタムバーガーは裏面へ→

# Hamburger

## COCO Color Café

#### ☆CCC推奨カスタムバーガー☆



テリヤキチキンの親子バーガー ¥1100

ジューシーなチキンが卵とモッツァレラに絡み合って口の中に旨味が広がります。 (オリジナルチキン・テリヤキソース・レタススクランブルエッグ・モッツァレラチーズ)



メキシカンアボカドバーガー ¥1400

肉々しいパティにレタス、トマト、アボカドのフレッシュさを加え、酸味と辛みが効いたサルサソースが抜群の味わいになります。(100%ビーフ・トマト・レタス・アボカド

(100%ビーフ・トマト・レタス・アボカド モッツァレラチーズ・サルサソース)



3種チーズのダブルビーフバーガー ¥1750

自慢のパティがダブルと食べごたえは十分! さらに3種のチーズが混ざり合い濃厚です。 (100%ビーフ×2・トマト・ミックスチーズ モッツァレラチーズ・レッドチェダーチーズ テリヤキソース)



BLTAバーガー

¥1450

一般的なBLTにアボカドを入れたBLTA。 フレッシュさとパンチの効いた組み合わせは 口の中でバランスよく味わえます。

(100%ビーフ・厚切りベーコン・トマト・アボカド レタス・マスタードソース)

# Pizza





4種の海鮮ジェノベーゼ 4 types seafood genovese ¥1580



マルゲリータ margherit ¥900

トッピング

[70円]

・オニオンスライス

【120円】

・ブロッコリー

・トマト

・ベーコン

・もち

・チーズ増 【150円】

・モッツァレラチーズ

・ブルーチーズ



お肉たくさんビスマルク Lot of meat bismarck ¥1450



テリヤキチキン Teriyaki chicken ¥1080



明太もち千一ズ Mentaiko moti cheese ¥1120



チーズメープルハニー cheese maple honey ¥1020



きのこベーコン mushroom bacon ¥1020



アンチョビチーズ anchovy cheese ¥980

# Pasta



#### トマトベースパスタ



モッツァレラとバジル Spinach genoa ¥950



海老のペスカトーレ Shrimp pescatore ¥1420

#### クリームベースパスタ



アポカドと生ハムの 明太豆乳クリーム Avocado and rawham mentai soymilk cream sauce ¥1280



紅ずわいと蟹みその 濃厚クリームソース Red crab and crab miso Thick cream sauce ¥1480



カルボナーラ carbonara ¥920



鶏ときのこのペペロンチー/ Chicken mushroom peperoncino ¥920



ほうれん草のジェノバ Spinach genoa ¥1050

# Sweets



### 当店名物!窯焼きパンケーキ

Black oven pan cake  $\pm 780$ 



ふわんふわんの口溶け! ご注文後にメレンゲから 1つ1つT寧に焼き上げる CCC看板メニュー♪

トッピング
ホイップクリーム ¥100
Whip cream
バニラアイス ¥150
Vanilla ice
本日のフルーツ ¥200
today's fresh fruit

#### ORIGINAL PAN CAKE ALL¥1080



シナモンキャラメルナッツ Cinnamon caramel nuts



抹茶小豆クリーム Matcha red bean cream



チョコレートベリー Chocolate berry



NYチーズケーキ New York cheese cake ¥620



レモンタルト Lemon tart ¥600





チョコブラウニー Chocolate brownie ¥560



宇治抹茶ケーキ Greentea cake ¥680



紅茶のシフォンケーキ Tea chiffon cake ¥520

# Cold pressed juice

CCC Coco Color Café

コールドプレスジュースとは??

スロージューサーと呼ばれる低速回転のジューサーで食材に熱を加えず(コールド)強い圧力をかけてすりつぶして(プレス)搾ったジュースのことです。 よってスロージューサーを使用することにより、ビタミンや酵素などの健康・美容に役立つ栄養素の破壊を最小限に抑えて搾汁することができるのです。



血の巡りを良く 代謝アップ



**RED** ビーツ・りんご・人参

> ポリフェノール 高い抗酸化作用



PURPLE 紫キャベツ・トマト りんご・パイン・レモン ビタミンたっぷり 美肌効果



**ORANGE** オレンジ・パイン・人参

体の内から温まる 冷え性・ムクミ対策



**YELLOW GREEN** 大根・りんご・セロリ パイン・レモン 栄養たっぷり デトックス



G R E E N ケール・パイン・りんご

> コールドプレス ミックスジュース



**WHITE YELLOW** バナナ・リんご オレンジ・パイン



# Coffee & Tea

Coffee (ホット/アイス)	Regular	Large
竹炭焙煎コーヒー Drip coffee	¥380	¥420
C C ラテ Cafe latte	¥ 4 4 0	¥480
キャラメルマキアート Caramel macchiato	¥490	¥530
ピーチキャラメルマキアート Peach caramel macchiato	¥520	¥ 5 6 0
オーガニックソイラテ Organic soi latte	¥490	¥530
オーガニックキャラメルソイラテ Organic caramel soi latte	¥ 5 4 0	¥580
クリーミーココア Creamy cocoa	¥470	¥ 5 1 0

<u>Tea</u>	(ホット/アイス)	Regular	Large
アールグレイ Earl grey /	/ ダージリン Darjeeling	¥420	¥460
アップルティ Apple tea		¥ 4 6 0	¥ 5 0 0
ピーチティ Peach tea		¥480	¥520
ラズベリーテ Raspberry tea	1	¥480	¥520
カシスティ Cassis tea		¥480	¥520
ティーラテ Tea latte		¥ 5 0 0	¥ 5 4 0
抹茶ティーラ		¥ 5 4 0	¥ 5 8 0

# Frappe Smoothy

# Frappe



キャラメルフラッペ Caramel frappe

抹茶ミルクフラッペ Green tea milk frappe ¥ 5 8 0

¥ 5 5 0

¥ 5 6 0

ロイヤルミルクティフラッペ Loyal milk tea frappe

CCC Coco Color Café

¥ 5 8 0

¥ 5 5 0

コーヒーフラッペ

Coffee frappe

ラズベリーモカフラッペ ¥580 Raspberry mocha frappe

# Smoothy

いちごばななPINK 抹茶ミルクGREEN チョコばななBLACK ¥ 6 2 0

ばななWHITE ベリーレッドPURPLE マンゴーYELLOW



トッピング

各種ソース ¥50 (チョコ/キャラメル/いちご/レモン/マンゴー)

生 クリーム ¥ 1 0 0 バニラアイス ¥ 1 5 0 プチガトー ¥ 2 0 0 本日のフルーツ ¥ 2 0 0

# Soda & Float Other



### <u>Float</u>

メロンクリームソーダ Melon cream soda  $\pm 600$ 

コーラフロート

コーヒーフロート Cola float  $\pm 620$  Coffee float  $\pm 600$ 

ジンジャーフロート Ginger float  $\frac{4620}{600}$  Lemonade float  $\frac{4600}{600}$ 

レモネードフロート

### Soda

ストロベリーソーダ Strawberry soda

ラズベリーソーダ Raspberry soda

カシスソーダ Cassis soda

Oolong tea

クラフトコーラ Craft cola ¥ 5 6 0 ¥540 マンゴーソーダ Mango soda

> ¥540 ピーチソータ Peach soda

¥540 ハーブレモネード Herb lemonade

> クラフトジンジャーエール Craft gingerale  $\pm 560$



¥ 5 4 0

¥ 5 4 0

¥ 5 6 0

## oft drink

アップルジュース	¥350	グレープフルーツジュース	¥350
Apple juice		Grapefruit juice	
オレンジジュース	¥350	マンゴージュース	¥400
Orange juice		Mango juice	
ウーロン茶	¥350	ミルク アイス/ホット	¥300

Milk Ice/Hot

## a la carte



## Appetizer



枝豆のアーリオオーリオ ¥420



トマトとモッツァレラチーズの カプレーゼ ¥680



チーズの盛り合わせ ¥1280



生ハムとフルーツの アンティパスト ¥650



パストラミ紅茶鴨の マスタードソース ¥600



法蓮草とベーコンのソテー ¥480



野菜とフルーツのピクルス ¥540



ローストビーフ 〜自家製グレイビーソース〜 ¥1120



イタリアンポテトサラダ ¥540

## Salad



豆乳バーニャカウダー ¥720



バジルオイルの イタリアンサラダ ¥760



10種の彩リチョップドサラダ

鮮やかな野菜とフルーツをダイス上にカットし、1の種類の食材が 詰まった女性に大人気サラダ。



CCCシーザーサラダ ¥800



# a la carte

### Ahijo & Stew



ニンニクの効いた ガーリックオイルに チキンやチーズが ゴロゴロ入った アヒージョ。

チキンとモッツァレラの レモンアヒージョ ¥900



丸々1個のトマト が入った迫力ある アヒージョ。自家 製バジルオイルと バケットと共に どうぞ。

まるごとトマトと シーフードのアヒージョ ¥980



ただのグラタンと 思いきや、超高温の 窯で焼かれたチーズ の香ばしさとトマト の酸味がマッチした 味わいある一品。



厳選のスパイスを 入れ焼き上げる 自家製ハンバーグ。 デミグラスとキノコ を一緒に煮込んだ 旨味と風味もある ハンバーグに。

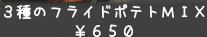
厚切りベーコンのトマトチーズグリル ¥850

デミグラス煮込みのハンバーグ ¥920

### Fried



カマンベールチーズのフリット ¥ 6 8 0





ハーブMIXフライドチキン ¥ 6 0 0



バッファローウイングチキン 10本 ¥700 ¥900 15本

20本 ¥1100

# a la carte



## Meat Dish

対し、共食旨ス

丸 1 枚のもも肉を レモンに 共に窓で焼きした。 食味がたまらない とまらない とまらない とまられ とまらない とまられ とまられ とまらない とまられ

鶏ももの香草レモングリル ¥950

バジルやスパイスが 練り込まれたイタリアン ソーセージと厚切りの ベーコンを自慢の窯焼き♪ バジルソースとの相性抜群!



窯焼きサルシッチャと厚切りベーコン ¥880



豚肩ロースの ガーリックバターロースト ¥920



厚切り燻製鴨のステーキ ¥850



骨付きラムチョップ ¥1580

# Alcohol



## Beer(小瓶)

KIRIN クラシックラガー Classic Lager ¥700

SAPPORO 黒ラベル Black Ravel ¥680

ハイネケン エクストラコールド



Recommend ~当店おすすめ~ コールドプレスサワー

フルーツの皮ごと搾ったそのままの 味と風味をお楽しみ下さい♪

※右記の3種類からお選び下さい

レモンサワー Lemon sour オレンジサワー Orange sour パインサワー Pineapple sour

各¥680



Suntory オールフリー All free ¥480

パナシェ ¥520 ビターオレンジ ¥520 (オールフリーナレモン) (オールフリーナオレンジ)

シャンディガフ ¥560 マンゴービア ¥520 (オールフリー+ジンジャーエール) (オールフリー+マンゴー)

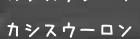
# Alcohol



### Standard cocktail ALL¥600

#### Cassis BASE

カシスオレンジ カシスアップル カシスグレープフルーツ





Vodka BASE モスコミュール

ブルドック

スクリュードライバー ウォッカトニック

#### Peach BASE

ファジーネーブル ピーチアップル

ピーチグレープフルーツ

ピーチウーロン





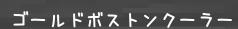
#### Gin BASE

ジントニック ジンバック ジンリッキー ジンフィズ



#### Ram BASE

キューバリバー



ゴールデンモヒート

ラムトニック

## Whiskey

Scotch Whiskey Dewar's

ロック・水割り・お湯割り

ハイボール ¥600

ジンジャーハイボール

コークハイボール

レモンハイボール

各¥680

Japanese Whiskey 知多ハイボール

¥700

#### CCC original

fruit wine 各¥700

サングリア RED

サングリア WHITE



## Set Menu

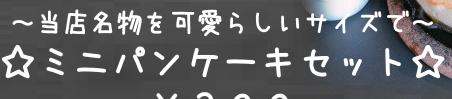


フードをご注文のお客様へお得なセットメニュー



~ドリンク全52種から選べる~ **☆セットドリンク☆** 通常価格から¥200引き

~お好きなプチケーキを2つ選べる~ ☆プチガトーセット☆ ¥200



¥300