REEF BREAK CAFE MENU

REEF BREAK CAFE
CAFE & BAR

ATAGAWA OCEAN RESORT

FOOD MENU

SURFBOARD PIZZA ALL ￥1,000

※写真はイメージです。

Take out OK

①ペパロニ Pepperoni

②バジルシラス
Basil & Shirasu

③照り焼きチキン
TERIYAKI Chiken

サーフボード
ピザ？

一般的なピザのように生地の上にソースを塗るスタイルではなく、サーフボードピザは生地上にチーズをのせ、スパイシーソースをかけて高温でカリっと焼き上げるデトロイトスタイルのピザの事。

PANZEROTTI ALL ￥800

①チキンバジル
Chicken Basili

②クアトロチーズ
Quattro Cheese

※写真はイメージです。

パンチェッ
ロッティ？

イタリア発祥の「揚げピザ」の事。代表的な家庭料理で、生地に具材を包み窯で焼かずに高温の油で揚げる事が特徴。

トルティーヤチップス&サルサ
Tortilla Chips & Salsa ￥450

Take out OK

※写真はイメージです。

フライドポテト
French Fries ￥500

サーフボードピザとセットで￥300

￥300 with on order of surfboard pizza

ガーリックシュリンプ
Garlic Shrimp ￥680

※写真はイメージです。

フィッシュ&チップス
Fish & Chips ￥780

※写真はイメージです。

パンツェロッティとフライドポテトは海老などのアレルゲン物質を含む食材を揚げた同じ油を使用しております。アレルギーお持ちの方はご注意ください。

フレンチトースト
French Toast

￥1,000

Take out OK

フォンダンショコラ
Fondant Au chocolate

￥800

Take out OK

※写真はイメージです。

表示価格は全て税込みです
All prices includes tax

DRINK MENU

-2℃~0℃
温度へのこだわり

BEER

アサヒスーパードライ　エクストラコールド
・ASAHI Super Dry Extra Cold ¥900

COCKTAILS

クラフトジントニック
・Craft Gin and Tonic ¥1,000

クラフトジンソーダ
・Craft Gin and Soda ¥1,000

クラフトジンバック
・Craft Gin Buck ¥1,000

※クラフトジンはシトラス又はスモーキーゴールド
（Citrus or Smoky Gold）

シャンディガフ
・Shandygaff ¥900

ブルーハワイ
・Bulue Hawaii ¥900

モスコミュール
・Moscow Mule ¥900

ソルティドッグ
・Salty Dog ¥900

モヒート
・Mojito ¥900

GLASS WINE

グラスワイン　赤・白・スパークリング
・Red・White・Sparkling ¥900

WHISKY

メーカーズマーク
・MAKER'S MARK ¥900

ボウモア12年
・BOWMORE 12Y ¥1,300

ワイルドターキー 8年
・WILD TURKEY 8Y ¥1,000

グレンリベット12年
・THE GLEMLIVET 12Y ¥1,000

お勧め!!
バランタイン17年
BALLANTINE'S 17Y ¥1,800

SOFT DRINKS

ホットコーヒー
・Hot Coffee ¥650

アイスコーヒー
・Ice Coffee ¥700

カフェラテ（ホット・アイス）
・CafeLatte（Hot・Ice） ¥700

アイスティー
・Ice Tea ¥650

オレンジジュース・コカコーラ
ジンジャーエール
・Orange Juice・Coca Cola
・Ginger Ale
ALL ¥500

※表示価格は全て税込みです All prices includes tax

ヤマモモマティーニ

やまもも酒
ドライジン

ニューサマーサンライズ

ニューサマーオレンジ酒
ニューサマーオレンジジュース
グレナデンシロップ

リーフブレイク サングリア

ランブルスコ
いとうみかんジュース
フローズンフルーツ

熱川ブルーハワイ

ブルーハワイ・あらごしみかん
ソーダ・フローズンフルーツ

※写真はイメージです。

ALL 900円（税込み）

HOT DRINK MENU

Caffe Mocha
カフェラテ & ホイップ
チョコレートソース ￥700

Caramel Macchiato
コーヒー&ミルク
キャラメルソース ￥700

マシュマロココア
Marshmallow Cocoa
￥700

ミルクココア
Milk Cocoa
￥600

ホットミルク
Hot Milk
￥500

FLOAT MENU

ALL
￥750

- メロンソーダフロート
  Melon Soda Float
- コーラフロート
  Cola Float
- ジンジャーフロート
  Ginger Float
- コーヒーフロート
  Coffe Float
- ティーフロート
  Tea Float

お好きなジェラートを！
お好きなドリンクに！！

例えば

メロンソーダ×クラウンメロン→ ダブルメロン
コーヒー×黒バニラ→ ブラック・ブラックコーヒー

GELATO MENU

バニラミルク
Vanilla Milk

バニラビーンズをたっぷり使い
贅沢なバニラ本来の美味しさを味わえます 。

静岡県産
クラウンメロン
Crown Melon From SHIZUOKA

マスクメロンの最高峰、クラウンメロンを
使用した贅沢な一品です。

バナナチョコミルク
Banana Chocolate Milk

ベースのバナナミルクに溶け合うチョコとの
相性が絶妙のコンビ ネーションです。

焦がしキャラメル
Burnt Caramel

甘さではなく焦がしたキャラメル風味をいかし、
大人リッチな味わいに仕上げました。

杏仁豆腐
Almond Jelly

中華のデザートで人気の杏仁豆腐を濃厚な
アイスに仕上げました。

黒バニラ
BlackVanilla

定番のバニラミルクに竹炭を使用。
見た目もインパクト満点の黒バニラアイスです。

アルフォンソ マンゴー
Alphonso Mango

マンゴーの王様アルフォンソマンゴーを使用
本物を丸かじりしたような、感動の味わいです。

国産いちごミルク
Strawberry Milk

とちおとめと米国産いちごをほどよく
ブレンドしていちご感を楽しめる仕上がりです

京都府産お抹茶
Matcha

京都府産一番茶を石臼で挽いたお抹茶を使用。
特殊製法で抹茶本来の旨味を引き出しました。

白桃シャーベット
White Peach Sherbet

山梨産の甘い白桃をたっぷりと使用し、
まるで本物の桃を食べているような味わいです。

ALL￥480　All prices include tax

※写真はイメージです。

黒パフェ

REEF BREAK CAFE Special MENU

Black Parfait

¥780
（税込み）

黒バニラジェラード
ココアクッキー＆マシュマロ
チョコフレークを使用した
オリジナルパフェ

豆知識

日本最古のパフェは1893年(明治26年)に
「Parfait FUJIYAMA(パフェ フジヤマ)」として明治天皇の誕生日を
祝う晩餐会で供されました。　これが日本のパフェの始まりです。
最初のパフェはフランス発祥の姿のままで、
平皿にアイスクリームを盛ったものでした。

※写真はイメージです。

REEF BREAK CAFE
Special MENU
国籍デザート multinational

ハロハロ

フィリピンを代表する伝統的なスイーツで、
タガログ語で「混ぜこぜ」を意味します。
フルーツやアイスクリーム、ゼリーなどを
トッピングした絶品デザートです。

マンゴーラッシー

ヨーグルトをベースにしたネパールの
伝統的な飲み物で、
さっぱりとした味わいが特徴です。

シュエ・イン・エー

『黄金のハート クーラー』と訳され
ミャンマーで伝統的で非常に人気のある
冷たいデザートです。
甘くてクリーミーで濃厚なこの特製デザートは
暑い夏の季節に
特にさわやかな味で愛されています。

ALL 850円（税込み）

※写真はイメージです。

REEF BREAK CAFE
Special MENU

夕ーキーレッグ Turkey Leg

ご一緒にいかがですか

ASAHI Super Dry Extra Cold
エクストラコールド
￥900

GLASS WINE
Red・White・Sparkling
グラスワイン　赤・白・スパークリング
￥900

HIGHBALL
各種ハイボール
￥900

※表示価格は全て税込みです　All prices includes tax