＜メニュー一覧＞

店名	商品名・商品説明	イメージ
ザ・トリフターズ （A 街区 1 階）	「こだわり卵の自家製黒いチーズケーキ」 緋色の卵でしっとり焼き上げた濃厚な味わいのチーズケーキです。 ※イートインのみ	
PIZZERIA 8 （A 街区 1 階）	「スペイン産ムール貝たっぷりの白ワイン蒸し」 スペイン産のムール貝を使用した、白ワイン蒸しです。ワインによくあう一品です。 ※イートインのみ	
THE STANDARD BAKERS （A 街区 2 階）	「ブリオッシュフィユテショコラ」 ココアを練りこんだブリオッシュ生地に、国産発酵バターを折り込み、ベルギー産チョコレートを丁寧に巻き上げました。 ※テイクアウト可	
大衆ビストロハルタ （A 街区 2 階）	「イカ墨リゾット」 イカ墨を使ったリゾットに塩辛をトッピングしました。癖になる塩味と黒のテーマにぴったりです。 ※イートインのみ	
下北六角 ダパイダン 105 （A 街区 2 階）	「桜小籠包とお花見ドリンクセット」 下北六角とダパイダン 105 共同開発コラボメニュー！桜海老を練りこんだ生地の限定小籠包と、下北六角の焼酎・自家製ドリンクセットです。 ※テイクアウトのみ	
ハヌリ （A 街区 2 階）	「ちゅもっぱ（韓国おにぎり）」 一口サイズの食べやすい、韓国海苔やナムル等が入った具材たっぷりのおにぎりです。韓国ではヤンニョンチキンのソースやトッポギのソースに絡めて味変を楽しみます ※イートインのみ	

チョップスティックス （A 街区 2 階）	「タンドリーチキンと彩り野菜の黒いバインミー」 黒いパンにスパイシーなタンドリーチキンと紫キャベツのピクルス、パプリカなど野菜がたっぷり！ ※テイクアウト可	
タイ屋台 999 （A 街区 2 階）	「カオマンガイチキンライス」 ニンニク、ショウガ、唐辛子などの入った、タイの黒醤油ソースをかけて食べるタイのチキンライスです。 ※イートインのみ	
SHIMOKITA MEAT SPOT （D 街区 1 階）	「黒オリーブとワインセット」 当店自慢のワインの中から本日のおすすめワイン（スパークリング、白、赤）からお選び頂き、黒オリーブと一緒にお召し上がり頂けます。 ※テイクアウト可	
Island Burgers （D 街区 1 階）	「オレオシェイク」 オレオをふんだんに使用したシェイク。濃厚な味わいとトッピングしたオレオのザクザク触感がたまりません。 ※テイクアウト可	
Bar FAIRGROUND （D 街区 2 階）	「ディ・レナルド／パス ザ クッキー！2021」 クッキーあげるよ！の名にふさわしい、はちみつや綿菓子のような優しい甘みが口いっぱいに広がります。 ※テイクアウト可（ボトル購入）	
楽観 （D 街区 2 階）	「黒担々麺」 黒い練り胡麻と豆乳を使用しているので、より濃厚な味わいがくせになります。マー油の香りが食欲をそそる一品です。 ※イートインのみ	

※料金は各店舗へお問合せください。

※商品は予告なく変更となる場合がございます。