



WINE DAYS

ワインと過ごす、上質な日常・特別なひととき

常時30本以上の厳選ワインを取り揃え、
料理とのペアリングもご提案。グラスで気軽に、ボトルで特別に。
ワインを主役に大人がくつろげる空間で、豊かな一杯に出会えるひとときを。



GLASS 1210~ / BOTTLE 4500~

SPARKLING Bottega, Gold, Vino Spumante, Brut 8500
CHAMPAGNE Joseph Perrier, Cuvée Royale, Brut 14000
WHITE Santadi, Sulki Bianco 4500 / Somos, Seven Eves, Fumé Blanc 7500
RED Ricca Terra, Juicy June 5400 / Seguin Manuel, Bourgogne Pinot Noir 9000
and More



GOOD MORNING CAFE

NowADAYS

グッドモーニングカフェ ナワデイズ

〒160-0015
東京都新宿区大京町 31-4 Brillia ist 1F

TEL : 050-3503-0601
WEB: nowadays.tokyo



HOME PAGE



INSTAGRAM

	[MON-THU]	[FRI]	[SAT]	[SUN&HOLIDAY]
MORNING	7:00-10:30 (L.O.)	7:00-10:30 (L.O.)	8:00-10:30 (L.O.)	8:00-10:30 (L.O.)
LUNCH	11:00-14:30 (L.O.)	11:00-14:30 (L.O.)	11:00-14:30 (L.O.)	11:00-14:30 (L.O.)
CAFE	14:30-17:00 (L.O.)	14:30-17:00 (L.O.)	14:30-17:00 (L.O.)	14:30-17:00 (L.O.)
DINNER	17:00-20:00 (L.O.)	17:00-21:00 (L.O.)	17:00-21:00 (L.O.)	17:00-20:00 (L.O.)
CLOSE	21:00	22:00	22:00	21:00

毎日15:00~18:00はHAPPY HOUR! お得にお酒をお楽しみいただけます。

NOWADAYS JOURNAL 2025 SUMMER vol. 05

NOWADAYS JOURNAL

2025 SUMMER
vol.05



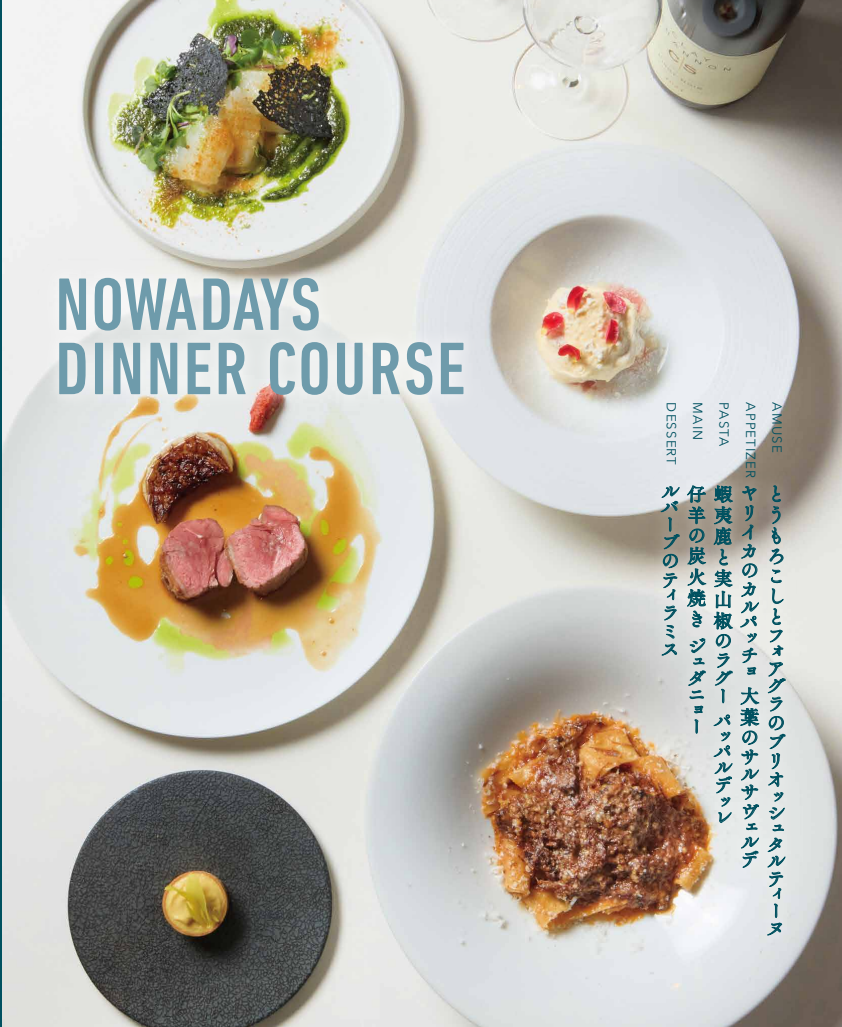
季節を感じる一皿と共に

とっておきのひとときを

モーニングだけじゃない

GOOD MORNING CAFE
NowADAYS

※価格は全て税別価格です。※ディナータイム（カフェのご利用も含む）に限り、サービス料5%頂戴しております。
※食物アレルギーをお持ちのお客様はホールスタッフにお申し付けください。 ※表紙の写真はイメージです。



NOWADAYS
DINNER COURSE

ナワデイズ ディナー コース

おひとりさま 料理4品+デザート

¥5500- (税込・サ別)

モーニングだけじゃない。

「上質なディナー」を味わえるレストラン

旬の素材を丁寧に使用したシェフ自慢のコース。
ゆったりと流れる時間の中、ここでしか味わえない
ひとときをぜひお楽しみください。

※写真はイメージです※入荷状況によってメニューが異なります。詳しくはスタッフにお尋ねください。

季節を映す、シェフの一皿に心ほどける

日本各地から取り寄せた旬の食材をふんだんに使用した、
ディナータイムでしか味わえない、シェフ自慢の創作料理。
四季折々の味わいを、どうぞお楽しみください。

COLD APPETIZER

- | | |
|---------------------------------------|----------|
| ❑ 翡翠茄子とトマトコンソメのジュレ キャビアのせ | 1100 |
| ❑ スペイン産ガリシア豚の自家製ハムと
シーザー風味のウフマヨ | 1200 |
| ❑ 全粒粉サブレ ラムレーズンのバタークリーム | 1個 / 180 |
| ❑ フォアグラクリームを挟んだ塩マカロン | 1個 / 280 |
| ❑ 長崎 天然鯛のカルパッチョ オーリオリモーネ | 1200 |
| ❑ フォアグラクリームを挟んだ塩マカロン | 1個 / 280 |
| ❑ 河内晩柑とイタリア産水牛モッツアレラ
ホワイトバルサミコのマリネ | 1300 |

HOT APPETIZER

- | | |
|----------------------------|------|
| ❑ キビナゴフリット | 980 |
| ❑ ヤングコーンのオープン焼き アンチョビバター添え | 1200 |

PASTA & RISOTTO

- | | |
|------------------------------|-------------------|
| ❑ ゴールドラッシュのカチョ・エ・ペペ | R / 2180 L / 2780 |
| ❑ 黒毛和牛と万願寺唐辛子の
ラグー タリアテッレ | R / 2280 L / 2880 |
| ❑ 蝦夷鹿と実山椒のラグー パッパルデッレ | R / 2380 L / 2980 |

MAIN & CHARCOAL GRILL

- | | |
|------------------------|-------------|
| ❑ 黒毛和牛"常陸牛"イチボの炭火焼き | 180g / 5280 |
| ❑ 夏鹿のロースト 赤ワインソース | 150g / 3280 |
| ❑ 鴨胸肉のロースト グリーンペッパーソース | 180g / 3280 |

DESSERT

- | | |
|------------------------|-----|
| ❑ パートブリックで包んだ温かいチェリーパイ | 900 |
|------------------------|-----|

AND MORE!!

NOWADAYS
SEASONAL
RECOMMEND



※写真はイメージです

大切な方とのひとときを彩る、特別な一皿

大切な方と過ごす特別なひとときに彩りを。
いつもの締めくくりを、心を込めた特別な一皿で。

NOWADAYS
SPECIAL
DESSERT

SUMMER LIMITED MENU 夏季限定メニュー

Shaved Ice with
Strawberries & Milk Ice Cream
苺とミルクアイスのかき氷 1300

Uji Matcha &
Red Bean Shaved Ice
宇治抹茶と小豆のかき氷 1300



SHAVED ICE

MESSAGE PLATE メッセージプレート

お祝いのメッセージを添えて。季節のフルーツをトッピングすることもできます。
詳しくはスタッフまでお尋ねください。

- | | |
|-----------|------|
| ❑ デザート2種盛 | 1500 |
| ❑ デザート3種盛 | 2000 |
| ❑ デザート4種盛 | 2500 |



DECORATED CAKE ホールケーキ (要予約)

お誕生日やウェディングのお祝いに、パティシェが想いを込めてホールケーキをご用意いたします。メッセージプレートの作成もお気軽にご相談ください。

- | | | | |
|-------------|------|--------------|-------|
| ❑ 4号 (12cm) | 2800 | ❑ 8号 (24cm) | 7580 |
| ❑ 5号 (15cm) | 3500 | ❑ 9号 (27cm) | 8800 |
| ❑ 6号 (18cm) | 4400 | ❑ 10号 (30cm) | 10800 |
| ❑ 7号 (21cm) | 5600 | | |

