

New MENU

春の新作メニュー

10:00~17:00

青森県初ミシュランガイドの一つ星を3年連続獲得
青森市出身 鳴海陽人シェフ考案メニュー



鳴海 陽人シェフ/1982年、青森市出身

JR東日本ホテルグループ メトロポリタン丸の内を経て、ミシュランガイド東京二つ星レストラン「ビエールガニエール」や「エメヴィパール」で腕を磨く。2017年「フィリップ・ミル東京」にて副料理長を務める。2019年5月神楽坂「フロレンソ」料理長に就任。「ミシュランガイド東京2022」から3年連続一つ星獲得。2024年今秋、東京赤坂で新規フレンチレストランを開業予定。



New
新
メニュー

Homemade smoked salmon apple crepe
自家製スモークサーモンの
マリネとりんごのガレット
スープ付 ¥1,800

青森県産サーモンのマリネを
りんごチップでスモーク

Marinated salmon from Aomori
smoked with apple chips

青森りんごのピューレを
練りこんだクレープ生地

Crepes dough kneaded with
Aomori apple puree

※写真はイメージです



New
新
メニュー

αバケットにも
相性抜群！

特製スパイシー
キーマカレー

Special spicy keema curry

スープ&サラダ付 ¥1,400

オリジナルブレンドのスパイスと
たっぷりのひき肉でうまさ
辛さがクセになるおいしさ

パンがライス選べます

Lunch
+¥300

Lunch Drink

ランチご注文で下記ドリンクが¥300【Mサイズ】

- コーヒー (HOT or ICE)
- アイスコーヒー
- カフェラテ
- 紅茶 (HOT or ICE)
- ほうじ茶 (HOT)
- グアバジュース
- オレンジジュース
- コココーラ
- りんごジュース

Lunch
+¥400

- キャラメルハニーラテ
- ソイラテ
- ロイヤルミルクティー

- Lunch+ ¥300...Coffee(Hot or Iced)/Cafe Latte/Black tea(Hot or Iced)/Houjicha/Guava juice/Orange juice/Coca cola/Apple juice
- Lunch+ ¥400...Caramel honey Latte/Soy Latte/ Royal milk tea



ROAST BEEF BOWL BEEF from AQMORI

青森県産牛ローストビーフ丼
単品 ¥1,800



New
新
メニュー

玉ねぎとベーコン
パルメザンチーズのシフォン
地酒の酒粕エスプーマ添え
スープ&サラダ付セット ¥1,100

Onion and bacon chiffon
Served with local sake lees espuma



酒粕エスプーマを添え



青森の地酒の酒粕使用



玉ねぎとベーコンの旨味がきいたお食事シフォン
パルメザンチーズを目の前でおかけします。
Parmesan cheese will be served right in front of you.



神楽坂の行列店「パンデフィロソフ」の
榎本哲シェフ考案メニュー

湯種食パン使用

Croque monsieur & Soup&Salad set
クロックムツシュセット
スープ&サラダ付 ¥1,200

Salad

Chicken and mix beans salad apple dressing

2WAYサラダ ¥600

Soup

Today's Soup

本日のスープ ¥580

内容はスタッフにおたずねください

表示価格は店内飲食の税込み価格です アレルギーをお持ちの方はスタッフまでご相談ください

Dessert

Pan Cake

Fluffy pancake made by our pâtissier

パティシエが作る
ふわもちパンケーキ

単品¥1,200 Drink set
ドリンク付¥1,500

※注文を受けてからパティシエが生地を立てる為、
提供まで 20 分程度お時間を頂きます

生クリーム
&
メイプルシロップ付



おかわり
クリーム&シロップ
¥110

注文ごとに生地を立てるから
ふわもちっ



Set Drink

- コーヒー (HOT or ICE)
 - カフェラテ
 - 紅茶 (HOT or ICE)
 - ほうじ茶 (HOT)
 - グアバジュース
 - オレンジジュース
 - コカコーラ
 - りんごジュース
- Set+ ¥100**
- キャラメルハニーラテ
 - ソイラテ
 - ロイヤルミルクティー



STRAWBERRY &
PUDDING PARFAIT

草莓布丁冻糕 / 草莓布丁冻糕 / 草莓布丁冻糕

苺と
プリン
のパフェ
¥980

苺3個分を贅沢に使用。なめらかプリンに
たっぷり生クリームの特製パフェです。



甘くてほろ苦い最強のデザート

プリンアフォガード ¥680

パティシエが作ったなめらかプリンに濃厚アイスをのせました
特製エスプレッソをかけたお召し上がりください

Coffee

※ホット / アイスお選びください
Please choose HOT or ICED

- ◆ コーヒー Coffee Mサイズ ¥480 / Lサイズ ¥550
(ホット・アイス・アメリカン) (Hot or Iced or Weak)
- ◆ カフェラテ Cafe Latte Mサイズ ¥540 / Lサイズ ¥600
- ◆ キャラメルハニーラテ Caramel honey Latte Mサイズ ¥650 / Lサイズ ¥750
- ◆ ソイラテ Soy Latte Mサイズ ¥650 / Lサイズ ¥750

Tea

- ◆ 紅茶 [HOT or Iced]
 - ◆ ダージリン・ピクトリア Darjeeling, Victoria Tea
 - ◆ アールグレイ・ティンブラ Earl Gray, Dimbula Tea 各 Mサイズ ¥500
 - ◆ アイスティー Iced Tea 各 Lサイズ ¥550
- ◆ ロイヤルミルクティー Royal Milk Tea Mサイズ ¥600 / Lサイズ ¥650
[HOT]
- ◆ ほうじ茶 [HOT] Hojicha Mサイズ ¥500 / Lサイズ ¥550
(roasted green tea)

Soft drink

- ◆ 青森りんごジュース Aomori Apple Juice Mサイズ ¥500 / Lサイズ ¥550
- ◆ オレンジジュース Orange Juice Mサイズ ¥500 / Lサイズ ¥550
- ◆ グアバジュース Guava Juice Mサイズ ¥500 / Lサイズ ¥550
- ◆ コカコーラ Coca Cola Mサイズ ¥500 / Lサイズ ¥550

青森アップルジンジャー 単品 ¥650

自家製のホットジンジャーに
青森りんごを添えた爽やかで体が温まる一杯です



Alcoholic drink

- ◆ 弘前生シードル HIROSAKI Cider (200ml) ¥900
(SWEET or DRY) (720ml) ¥3,200
- ◆ 生ビール Draft Beer ¥680
- ◆ レモンソーダ Lemon Sour ¥700
- ◆ 角ハイボール KAKU Whisky and Soda ¥700
- ◆ ワイン(赤・白) Grass Wine (Red or White) ¥900
- ◆ スパークリングワイン Grass Sparkling Wines ¥1,100

この他アルコール多数ございます。スタッフまでお声がけください

Follow us!

2WAYの情報は
こちらから!



2WAY, AOMORI