

Zero One

Café
&
Brasserie

ゼロワンカフェはハワイアンスタイルで
2012年に開業し、町田で若者を中心に
親しまれてきました。

生まれ変わったゼロワンカフェは
世代を超え年齢性別問わず
地元の人たちに長く愛される街の社交場を目指し、
フランスはパリの食文化を取り入れ
フレンチ中心のメニューや空間づくりに。

街の中心の裏路地という立地を活かし
時を重ねるほど味わいが増すカフェを
追求してまいります。

優雅で豊かな時間を街の皆様へ

Zero One Cafe, originally established in 2012 with a Hawaiian vibe, has transformed into a Paris-inspired social hub. Embracing French cuisine and timeless design, we aim to create a welcoming space for all generations, offering elegance and rich moments in the heart of Machida.



Lunch menu

ランチメニュー

バケット・季節のポタージュ・サラダ付
Served with baguette, seasonal potage and salad

- ★ オニオングラタンスーププレート 1280 (1408)
Onion gratin soup plate

※季節のポタージュはつきません

- ★ ポークコトレッタ ミラノカツレツ 1380 (1518)
Pork cotoletta milanese-style cutlet

Recommend

- ★ マッシュルームのチキンフリカッセ グラタン 1480 (1628)
Mushroom and chicken fricassée gratin

- ★ 豊西牛のスロークックドビーフシチュー 1480 (1628)
Toyonishi beef beef stew

- ★ 名物4時間煮込んだ ボロネーゼのラザニア 1580 (1738)
4-hour slow-cooked bolognese lasagna

※少々お時間頂戴いたします



チキンフリカッセ グラタン



ビーフシチュー

- ★ ジェノバサンドイッチ 1280 (1408)
(プロシュート、サルサベルデ、ストラッチャテッラ)
Genoa sandwich (mortadella, salsa verde, stracciatella)
※サンドイッチにはバケットは付きません

- ★ ジャンボンフロマージュサンドイッチ 1380 (1518)
(プロシュート、マスタード、グリエール)
Jambon fromage sandwich (prosciutto, mustard, gruyère)
※サンドイッチにはバケットは付きません

- ★ ステーキフリット、トリュフマデラソース 2880 (3168)
Steak frites with truffle Madeira sauce



サンドイッチ



ステーキフリット

Lunch course

ランチコース

プリフィックスランチコース

2780 (3058)

Prefix lunch course



- ・ドリンク1杯 *1 drink of your choice* ※アルコールは+300(330)
- ・前菜3種盛り合わせ *3 kinds of appetizers*
- ・季節のスープ *Seasonal soup*
- ・こがさかベイクのバケット *Kogasaka Bake's baguette*
- ・選べるメイン (左頁より1品) *Choose your main dish from the left page*

ボロネーゼのラザニア、ビーフシチュー
チキンフリカッセ グラタンは +300 (330)

- ・プチデザート *Petit dessert*

ドリンクセット

Drink set

会員価格 280 (308) | 一般価格 380 (418)

アイスコーヒー
Iced coffee

ブレンドコーヒー (ポットサーブ)
Blend coffee pot serve

有機和紅茶 (アイス・ホット)
Organic Japanese black tea (Ice & Hot)

林檎ジュース
Apple juice

カフェラテ (アイス・ホット+100(+110))
Cafe Latte (Ice & Hot)

アルコールセット

Alcohol set

会員価格 400 (440) | 一般価格 500 (550)

スパークリングワイン
Sparkling wine

グラスワイン 赤・白
Glass wine red or white

アペロールスプリッツァー
Aperol Spritzer

サッポロ生ビール +100(+110)
Sapporo draft beer

★の付いているメニューにはドリンクセットがつけられます

Side menu

サイドメニュー

- にんじんとクミン、レーズンのラペ 580 (638)
Carrot, cumin, and raisin slaw
- フレッシュオリーブ グリーン&ブラック 600 (660)
Fresh olives: green & black
- トリュフフレンチポテト 880 (968)
Truffle French fries
- 擦りたて熟成生ハム 1080 (1188)
プロシュートとモルタデッラ
Freshly shaved aged prosciutto and mortadella
- 前菜3種の盛り合わせ ラペ・オリーブ・生ハム 1380 (1518)
Assorted appetizers: slaw, anchovy baguette, olives, and prosciutto



トリュフフレンチポテト



前菜3種の盛り合わせ

Original bread

こがさかベイクの自家製パン

- クロワッサン from こがさかベイク 480 (528)
Croissant from Kogasaka bake
- バゲット from こがさかベイク 580 (638)
Baguette from Kogasaka bake



ブーランジェ: 伊藤慎也
Boulangier: Shinya Ito

Kogasaka Bake
こがさかベイク
PÂTISSERIE & BAKERY

「こがさかベイク」の自家製パンは、
パン職人による厳選素材とこだわりの製法で作られ、
歯切れがよくフワっとしたやさしい味わいが特徴です。
小麦粉から発酵まで一切妥協せず、
香り高く風味豊かな仕上がりを実現。

Aperitif 食前酒

アペロールスプリッツァー
Aperol Spritzer



780 (858)

Beer ビール

サッポロ生ビール
Sapporo draft beer

780 (858)

Cocktail カクテル

サングリア 赤・白
Sangria red & white

750 (825)

Sparkling wine スパークリングワイン

エスプリ・ドミッシェル
ティソ・ブリュット
Esprit de michel tissot brut

Glass **Bottle**
750 (825) 3200 (3520)

Red wine 赤ワイン

シャトー・ド・フォントニュー
Château de fontenille

Glass **Bottle**
880 (968) 3800 (4180)

White wine 白ワイン

ドメール・ペイリエール
ソービニヨン・ブラン
Domaine peyrière sauvignon blanc

Glass **Bottle**
880 (968) 4000 (4400)

Tea ティー ポットサーバ

有機和紅茶 680 (748)
(Ice or Hot)
Organic Japanese black tea

Juice ジュース

ジンジャーエール 550 (605)
Ginger ale

柚子と有機緑茶 680 (748)
(Ice or Hot)
Yuzu and organic green tea

シトロナード 550 (605)
(レモンスカッシュ)
Citronnade lemon squash

Signature

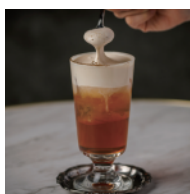
シグネチャードリンク



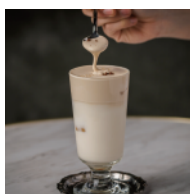
エスプレッソトニック 780(858)
Espresso tonic



カフェ・ショコラショー 980(1078)
Cafe chocolat chaud



ロイヤル和紅茶ミルクティー 880(968)
アイス・ホット
Royal Japanese black tea milk tea (Ice & Hot)



ソルトキャラメルクリームラテ 880(968)
アイス・ホット
Salted caramel cream latte (Ice & Hot)



ティラミスクリームラテ 880(968)
アイス・ホット
Tiramisu cream latte (Ice & Hot)

Coffee

コーヒードリンク

アイスコーヒー 580 (638)
Iced coffee

ブレンドコーヒー ポットサーブ 650 (715)
Blend coffee pot serve

カフェラテ アイス・ホット 680 (748)
Cafe Latte (Ice & Hot)

カフェモカ アイス・ホット 680 (748)
Hot cafe mocha (Ice & Hot)

カプチーノ 680 (748)
Cappuccino

Dessert デザート



クラシックフレンチ
クリームブリュレ

Classic French Crème Brûlée

1080 (1188)



ショコラショー
フレンチホットチョコレート

Chocolat chaud (French hot chocolate)

+380でクロワッサン付

980(1078)



テリーヌフロマージュブリュレ 780 (858)

バニラアイスとレモンの

コンフィチュール添え

*Terrine fromage brûlée
with vanilla ice cream and lemon confiture*



アールグレイパウンドケーキ 780 (858)

バニラアイスとレモンの

コンフィチュール添え

*Earl grey pound cake
with vanilla ice cream and lemon confiture*



テリーヌドショコラ 880 (968)

塩バニラアイスのオリーブオイルがけ

*Terrine de chocolat
with olive oil and salted vanilla ice cream*



モンブラン 980 (1078)

バニラアイスとレモンの

コンフィチュール添え

*Mont blanc
with vanilla ice cream and lemon confiture*



紅茶と甘夏のタルト 980 (1078)

Black tea and Amanatsu orange tart

※季節のタルトはスタッフまでお尋ねください

KEEP
WILL
CLUB

STRI

Bonito

CAFÉ KATSUO

The CAFE

Zero One

武相庵

Kogasaka Bake

BONDIS
OCEANCLUB

鮨 やざわ

Steak Coquette

44 APARTMENT

BAR
ROJY

MONDO
BAR GRILL

くろがほろ
KUROGAWA

とんぼり

町田・相模原でポイントが貯まる



キープウィルグループ
公式アプリ