

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.



Side menu サイドメニュー



Recommend

オニオングラタンスープ
French onion soup gratinée

780 (858)

濃厚な旨味が詰まったスープに、こんがり焼けたチーズと香ばしいバゲットが絶妙に絡むフランスの定番メニューのひとつ。

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

発酵バターとアンチョビのバケット 880 (968)
Baguette with fermented butter and anchovies

トリュフフレンチポテト 880 (968)
Truffle French fries

マッシュルームとラム肉のコロッケ 880 (968)
Mushroom and Lamb Croquettes

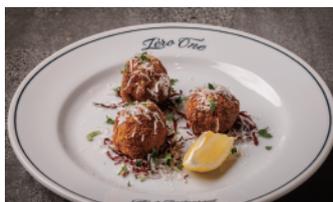
擦りたて熟成生ハム プロシュートとモルタデッラ 1080 (1188)
Freshly shaved aged prosciutto and mortadella

ムール貝のゴルゴンゾーラクリーム 1280 (1408)
Mussels in gorgonzola cream

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



前菜3種の盛り合わせ



コロッケ



ムール貝

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

Main menu メインメニュー

バケット・サラダ付
Served with baguette & salad

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, bacon, 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 slow-cooked beef stew

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

※少々お時間頂戴いたします

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



チキンフリカッセ グラタン



ポークコトレッタ



サンドイッチ

Sandwich サンドイッチ

サラダ付
Served with salad

ジェノバサンドイッチ (プロシュート、サルサベルデ、ストラッチャテッラ) 1280 (1408)
Genoa sandwich (prosciutto, salsa verde, straciatella)

ジャンボンフロマー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)

Aperitif 食前酒



キール <i>Kir</i>	780 (858)
キールロワイヤル <i>Kir Royale</i>	850 (935)
オペレーター <i>Operator</i>	750 (825)
アペロールスプリッツァー <i>Aperol Spritzer</i>	780 (858)
キティ <i>Kitty</i>	750 (825)

Sparkling wine スパークリングワイン

	<i>Glass</i>	<i>Bottle</i>
エスプリ・ドミッシェル・ティソ・ブリュット <i>Esprit de michel tissot brut</i>	750 (825)	3200 (3520)

Red wine 赤ワイン

	<i>Glass</i>	<i>Bottle</i>
シャトー・ド・フォントニュー <i>Château de fontenille</i>	880 (968)	3800 (4180)
レ・ドゥ・ヴァッシュ・ルーージュ <i>Les deux vaches rouges</i>	950 (1045)	4500 (4950)

White wine 白ワイン

	<i>Glass</i>	<i>Bottle</i>
ドメール・ペイリエール ソービニヨン・ブラン <i>Domaine peyrière sauvignon blanc</i>	880 (968)	4000 (4400)
キャサリン・マーシャル リースリング <i>Catherine marshall riesling</i>	1080 (1188)	4800 (5280)

Rose wine ロゼワイン

	<i>Glass</i>	<i>Bottle</i>
E・ギガル タヴェルロゼ2021 <i>E. Guigal tavel rosé 2021</i>	980 (1078)	4500 (4950)

Beer ビール

サッポロ生ビール 780 (858)
Sapporo draft beer

Whisky ウイスキー

デュワーズ ソーダ or ロック 680 (748)
Dewar's

エライジャクレイグ ソーダ or ロック 780 (858)
Elijah Craig

Cocktail カクテル

サングリア 赤・白 750 (825)
Sangria red & white

スタンダードモヒート 780 (858)
Standard mojito

ヴェネツィアモヒート 780 (858)
Venezia mojito

パナシェ 780 (858)
Panaché



Cidre シードル

シードル ヴァル・ド・ランス クリュブルトン
林檎のスパークリングワイン

Cidre Val de Rance Cru Breton
apple sparkling wine



980 (1078)

Signature シグネチャードリンク

「濃厚で贅沢な味わい」滑らかな口当たりには香り高いエスプレッソで、パリのカフェにいるかのような、リラックスした時間を楽しみください。



エスプレッソトニック

Espresso tonic

780 (858)



カフェ・ショコラショー

Café chocolat chaud

980 (1078)



ロイヤル和紅茶ミルクティー

アイス・ホット

Royal Japanese black tea milk tea (Ice & Hot)

880 (968)



ソルトキャラメルクリームラテ

アイス・ホット

Salted caramel cream latte (Ice & Hot)

880 (968)



ティラミスクリームラテ

アイス・ホット

Tiramisu cream latte (Ice & Hot)

880 (968)

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

Tea ティー ポットサーブ

有機和紅茶 アイス・ホット 680 (748)
Organic Japanese black tea (Ice & Hot)

柚子と有機緑茶 アイス・ホット 680 (748)
Yuzu and organic green tea (Ice & Hot)

Juice ジュース

ジンジャーエール 550 (605)
Ginger ale

コーラ 550 (605)
Cola

林檎ジュース 550 (605)
Apple juice

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

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)

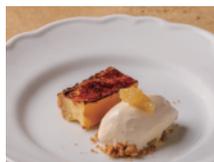


ショコラショー
フレンチホットチョコレート

Chocolat chaud (French hot chocolate)

980 (1078)

+380でクロワッサン付



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

Black tea and Amanatsu orange tart

980 (1078)

※季節のタルトはスタッフまでお尋ねください