

# MENU



TWENTY FOUR PILLARS

GOOD STUFF FOR GOOD PEOPLE

SAT & SUN 9:00-11:00  
**MORNING**



**21 / MORNING SET** **¥ 600**

**おまかせパン2種+エッグスラット+セットドリンク**  
マッシュポテトと卵をココットで蒸したエッグスラット。自家製パンと相性抜群。

**SOUP SET** **¥ 700**

**おまかせパン2種+本日のスープ+セットドリンク**  
店内で焼き上げたパンと季節のスープのセット。



**GRANOLA SET** **¥ 800**

**自家製グラノーラ+セットドリンク**

オートミールと全粒粉に数種類のナッツとドライフルーツを加え、ブラウンシュガーでやさしい甘みに仕上げた自家製グラノーラ。ヨーグルトとメープルシロップ付き。



**HOTDOG SET** ※15分ほどお時間を頂きます。 **¥ 1,000**

**自家製ソーセージのホットドック+セットドリンク**

当店自慢のソーセージを自家製パンとさっぱりと召し上がれるようにオリジナルのサワークリームソースで仕上げています。

# NATURAL WINE

〈泡〉

**21 / ドメヌ・デュ・プティ・コトー / ヴヴレー**

ALC:13% 産地:フランス / ロワール 品種:シュナンブラン  
自然派の泡物の定番、滋味深いミネラルをキメの細かい泡が素晴らしい

ボトル  
**¥4,800**

**21 / 夜明けのワイン / くまコーラ・ネヴァーマインド**

ALC:9% 産地:北海道 / 余市町 品種:ナイアガラ  
泡は控えめですが旨みが凝縮、夏にぴったりなバンクな1本

ボトル  
**¥6,000**

〈白〉

**紫藝醸造 / 翠翠 白**

ALC:11% 産地:山梨県 / 北杜市 品種:甲州、デラウェア  
酵母や乳酸にライムや和の柑橘が混ざる香り、優しい酸で独特のミネラル感

ボトル  
**¥4,000**

**21 / アレクサンドル・パン / エルダンジュ '17**

ALC:13% 産地:フランス / ロワール 品種:ソーヴィニオン・ブラン  
キレのある酸とミネラル、バターのような質感でまどめられた素晴らしい1本

ボトル  
**¥9,000**

〈オレンジ〉

**トリンケーロ / ア・ユート '20**

ALC:13% 産地:イタリア / ピエモンテ 品種:アルネイス、シャルドネ、マルヴァジア  
ドライフルーツや蜜、ハーブのニュアンスが魅力的な人気ワイン

ボトル  
**¥6,500**

**クンプフ・エ・メイエ / ユトピスト '20**

ALC:14.5% 産地:フランス / アルザス 品種:ゲヴェルトラミネール  
年々美味しくなっているクンプフの人気キュヴェ、今回も最高です

ボトル  
**¥6,500**

〈赤〉

**小布施ワイナリー / ちゃぶ台ワイン '20**

ALC:12% 産地:長野県 / 小布施町 品種:ベリーアlicantA  
どんなシーンでも楽しめるコスバ最高の赤ワイン

ボトル  
**¥3,200**

**グラン・パー・グラン / コム・サ '20**

ALC:13.5% 産地:フランス / ピュジエ 品種:ガメイ  
しっかり凝縮感はあるのに口当たりが優しく自然体なワイン

ボトル  
**¥6,800**

価格は全て税込表記です

**ビール、シードル、ワイン、蒸留酒などメニューに載せきれないものが沢山ありますのでスタッフまでお尋ねください**

**お酒は二十歳になってから**

未成年および年齢確認のできない方へのお酒の販売は法律で禁止されています。

お車を運転されるお客様へのアルコール類の提供はお断りしております。ご了承ください。

# TODAY'S GALETTE

21 / ごろっと牡蠣とちぢみほうれん草の  
クリームガレット 単品 ¥1,800

LUNCH DRINK SET ¥2,000

牡蠣とちぢみほうれん草、マッシュルームをクリームで煮込んだ  
寒い日にぴったりなガレット

# TODAY'S CREPE

21 / ふわふわモンブランクレープ 単品 ¥1,600

LUNCH DRINK SET ¥1,800

たっぷりのふわふわモンブランクリームと、マロンキャラメルソースを  
合わせたクレープ 新感覚のモンブランをお楽しみください

21 / 洋梨のベルエレーヌクレープ 単品 ¥1,600

LUNCH DRINK SET ¥1,800

フランスの伝統的なデザート、ベルエレーヌをクレープ仕立てに  
コンポートした洋梨とチョコレートソース、バニラアイス、生クリーム、アーモンドスライス  
と合わせた贅沢なクレープ

※ガレットは国産そば粉を100%使用しています  
クレープも一緒に調理していますので、アレルギーの方はご注意ください

# TODAY'S SPECIAL

15:00~

## 本日のスープ

季節のスープ。内容は日替わりとなっております

¥600

## ウフマヨ

半熟卵の自家製ハーブマヨネーズ添え

¥600

## タコとアボカドのマリネ

茹でだことアボカドを自家製のわさび醤油ドレッシングで

¥650

## ハーブサラダ

数種のハーブとフルーツを使用したサラダ

¥800

## 自家製ハム

3日間かけて作る自家製ハム

¥800

21 / 自家製リエット 自家製パン付き

豚バラ肉を塊のままじっくりと煮込みほぐしたしっとりとしたペースト

¥800

## 自家製ソーセージ

お肉の旨味をしっかりと感じるソーセージ (20分ほどお時間を頂きます)

¥900

21 / ポテトグラタン

たっぷりのチーズソースをかけたじゃがいものグラタン

¥850

## フムス 自家製パン付き

中東のひよこ豆のピューレ。ワインのお供に!

¥1,000

21 / 鴨もも肉のコンフィ

鴨もも肉を骨付きのままじっくり低温調理したフランスの伝統料理  
お肉はしっとり、皮は香ばしく仕上がります (20分ほどお時間を頂きます)

¥1,900

## バベットステーキ 200g

牛ハラミのステーキ (30分ほどお時間を頂きます)

¥2,200

11:00-17:00  
**LUNCH**



**24 / GALETTE COURSE ¥2,000**

**お好きなガレット+スープ  
+ミニクレープ+セットドリンク**  
(ブールシュークル)

- ガレット
- コンプレ (自家製ハム・チーズ・卵)
  - スモークサーモン + ¥200  
(スモークサーモン・ハーブサラダ・リコッタチーズ)
  - TODAY'S GALETTE + ¥ASK ~



**GALETTE SET ¥1,600**

**お好きなガレット+セットドリンク**

- ガレット
- コンプレ (自家製ハム・チーズ・卵)
  - スモークサーモン + ¥200  
(スモークサーモン・ハーブサラダ・リコッタチーズ)
  - TODAY'S GALETTE + ¥ASK ~

**食後にお好きなクレープも追加できます + ¥300 ~**

※ガレットは **国産のそば粉を100%** 使用しています。  
クレープも一緒に調理していますので、**アレルギーの方はご注意ください。**

※価格は全て税込です。

**DRINK**

ミルク・お砂糖ご利用の方はお申し付けください

**24 / ブレンドコーヒー (ホットorアイス) ¥400**  
"24PILLARS BLEND"

コーヒーゼリークリームオレ ¥650

コーヒーゼリートニック ¥650

アッサム&ダージリンティー (ホット) ¥400

アールグレイティー (アイス) ¥400

カモミールブレンドティー (ホット) ¥400  
カモミール・レモングラス・スペアミント

ティーゼリークリームオレ ¥650

レモンティーゼリーソーダ ¥650

オレンジジュース ¥400

アップルジュース ¥400

アサイージュース ¥400

ジンジャーエール (甘口 or 辛口) ¥400

富士プレミアムスパークリングウォーター ¥600  
700ml

**LITTLE FLOWER COFFEE**

「小さな幸せをあなたへ、一杯の優しいコーヒー」をコンセプトに、愛知県瀬戸市「銀座通り商店街」に4月にオープンしたスペシャルティコーヒーのブレンド専門店 **little flower coffee** の豆を使用。24PILLARS オリジナルブレンドで提供いたします。

**TEA MODE**

名古屋市名東区一社にある紅茶専門店。「食・飲・音・健・芸・服・科」をテーマに様々な紅茶の可能性を提案。世界中の産地から厳選した茶葉、ハーブなどハイクオリティな素材を扱っています。

価格は全て税込表記です

# GALETTE



## コンプレ

自家製ハム・チーズ・卵

¥ 1,500



## スモークサーモン

スモークサーモン・ハーブサラダ・リコッタチーズ

¥ 1,700



## フォレスティエール

マッシュルームと鶏肉のクリーム煮・チーズ・卵

¥ 1,500

## ラタトゥイユ

パブリカ・ズッキーニ・ナス・トマト

¥ 1,500

## TODAY'S GALETTE

TODAY'S GALETTE をご覧ください

# CREPE



## 21/ 発酵バターのブルシュークル

¥ 700

発酵バター・ブラウンシュガー

ライムトッピング+¥50



## 塩キャラメルバナナ

塩キャラメルソース・バナナアイス・アーモンド

¥ 1,000



## 21/ フランベバナナ

お客様の前でブランデーをフランベいたします

お酒好きのためのクレープ (アルコールが含まれています)

¥ 1,200

## チョコレートアーモンド

¥ 750

## TODAY'S CREPE

TODAY'S CREPE をご覧ください

価格は全て税込表記です

# SMALL DISH

## 24 / 本日の自家製パン

24PILLARSイチョン!店内で焼き上げた自家製パン

¥ 300

## タプナード 自家製パン付き

オリーブ、アンチョビを使用した南仏地方のペースト

¥ 350

## フリット

みんな大好き!フレンチフライ

¥ 500

## ししとうフリット

素揚げにしたししとうを塩とオリーブオイルでとまらなくなる美味しさ

¥ 550



## スモークサーモンと海老のハーブマヨ

スモークしたサーモンとフリットと茹でたエビをハーブマヨネーズで

¥ 700



## 国産チーズ

国産チーズを厳選してセレクト

1種 ¥600 3種 ¥1,350

# BEER

ハートランドビール

¥ 500



## CREPE SET

¥ 1,100

### お好きなクレープ+セットドリンク

クレープ



・発酵バターのブルシュークル  
(発酵バター・ブラウンシュガー)

・チョコレートアーモンド + ¥50

・塩キャラメルバニラ + ¥200  
(塩キャラメル・バニラアイス・アーモンド)

・TODAY'S CREPE + ¥ASK~

### クレープにトッピングできます

ライムトッピング (ブルシュークルのみ) + ¥50

生クリーム + ¥150

バニラアイス + ¥200

### セットドリンク



・コーヒー (HOT・ICE) 24PILLARS BLEND

・紅茶 (HOT・ICE) SELECTED BY TEA MODE

・オレンジジュース

・アップルジュース

・アサイージュース

・ジンジャーエール (甘口・辛口)

・ナチュラルワイン <sup>グラス</sup>  
(赤 or 白)

・シードルグラス

・ハートランドビール <sup>グラス</sup>

お酒は二十歳になってから  
未成年および年齢確認の  
できない方へのお酒の販売は  
法律で禁止されています。

# CRAFT BEER

## 21 ヨロッコビール / 美岳セゾン

ALC:5% スタイル:セゾン  
愛知県で自然栽培された苺をセゾンに漬け込んだ爽やかな1本 CAN ¥1,000

## ヨロッコビール / マインド・ブリーズ

ALC:4.5% スタイル:ペールエール  
酵母由来のトロピカルなフレーバーとパキッとした苦味 CAN ¥900

## 21 ホーボーブリューイング / ブラー・ブラー・ブラー

ALC:6.5% スタイル:IPA  
様々な健康効果が注目されているCBDを使った最高なIPA 缶 ¥1,000

## ホーボーブリューイング / ヤシマル・ビール

ALC:3.5% スタイル:IPA  
3.5%でキレキレ!インキンを一気に飲み干すのがオススメ 缶 ¥900

## 21 OKD / フィグ・ヴァイツェン

ALC:5.0% スタイル:ヴァイツェン  
愛知特産のイチジクを使い、ほんのリコクがあってフルーティー ボトル ¥1,200

## OKD / ベリー HAZY IPA

ALC:7.0% スタイル:IPA  
榎本はちみつベリーファームのベリーをふんだんに使用 ボトル ¥1,200

## OKD / チタ HANT IPA

ALC:6.5% スタイル:IPA  
美浜の神谷農園のパッションフルーツを贅沢に使用 ボトル ¥1,200

## 21 カマドブリュワリー / スマッシュ IPA エルドラド

ALC:6.0% スタイル:SMaSH IPA  
南国フルーツのジュシーさ、パイナップルを思わせるアロマ ボトル ¥1,200

## カマドブリュワリー / 竜吟の滝IPA

ALC:6.0% スタイル:IPA  
この地域に残る神話をビールで表現した、カムドRPGシリーズ! ボトル ¥1,200



## 21 PANCAKE SET ¥1,000

### パンケーキ+セットドリンク

食物繊維豊富な粗挽きの全粒粉を配合した特製パンケーキ。二種類のソース付き。

※パンケーキはそば粉を使ったガレットと一緒に調理しています。  
アレルギーの方はご注意ください。

## セットドリンク ☕🍵🥤

- コーヒー (HOT・ICE) 24PILLARS BLEND
- 紅茶 (HOT・ICE) SELECTED BY TEA MODE
- オレンジジュース • アップルジュース
- アサイージュース • ジンジャーエール (甘ロ・辛口)
- コーヒーゼリークリームオレ
- コーヒーゼリートニック
- ティーゼリークリームオレ
- レモンティーゼリーソーダ

+ ¥250

# CIDER

## サノバミス / ハードサイダー・オリジナル

ALC:7.5% 産地:長野県 / 大町市  
酵母やスイートグラスの甘い香りに、リンゴの酸味やフレッシュ感 ボトル(330ml) ¥1,200

## フィス・ド・ボム / ル・ソヴァージュ

ALC:5.5% 産地:フランス / ノルマンディ  
甘さ控えめで、爽やかで晴れやかな味わい グラス ¥500  
ボトル(330ml) ¥2,800

## フロリバンダ / スイドロ・アツラ・メーラ

ALC:5.9% 産地:イタリア / トレンティーノ  
無農薬、無肥料で育てたリンゴを用いて造るナチュラルシールド ボトル(750ml) ¥3,500

## フロリバンダ / スイドロ・アツラ・コトニーヤ

ALC:5.9% 産地:イタリア / トレンティーノ  
リンゴにはないタンニンカリウムを補い、しっかりした味わいのシールド ボトル(750ml) ¥4,000

## ドメヌモン / モンシー

ALC:7.0% 産地:北海道 / 余市町  
微発泡で酸がキリッとしていて、食前酒や食後酒、ランチタイムなどに最適 ボトル(750ml) ¥4,000

## 単品メニュー

### エッグスラット ¥150

マッシュポテトと卵をココットで蒸したエッグスラット

### 本日のスープ ¥350

### シリアルサラダ ¥500

オートミール、キヌア、黒米を使用したサラダ

### 自家製グラノーラ ¥600

グラノーラ、ヨーグルト、メープルシロップ

### ホットドッグ ¥800

## 21 パンケーキ ¥800

### 本日の自家製パン

店内の陳列棚よりお選びください

¥ASK~

価格は全て税込表記です