LUNCH ランチセット ¥1,500~

選べるメイン + サイド + 選べるドリンク

11:00-15:00 [L.O.14:30]

メイン

大盛り ¥200

包図まん 参道ぶり大根

とろける鰤の照り焼きと味染み大根を自家製生地で包みました。
大根は旬のものを厳選、鰤は大分県産黒瀬ぶりを使用しています。

プラス ¥300

群馬・渋川椎茸のルーロー飯

NTT技術で育った群馬県渋川産の肉厚な椎茸と、
皮付き豚バラ肉を甘辛く煮込んだ、ここだけの逸品です。

プラス ¥300

遠州灘のしらすのたまごかけご飯

静岡県遠州灘の極上しらすに、大分県産別府市の
闇王たまごをかけてお召し上がりください。

プラス ¥300

鳥取・大山鶏のごろっとガパオライス

新鮮な鳥取県の大山鶏の旨味を活かしたオリジナルガパオライス。
エスニックな香りをさっと纏わせました。

プラス ¥300

黄色のナポリタン

見た目は黄色いが味はしっかりナポリタン。
透明トマトソースを使用したパプリカソース。
チーズエッグソースでオリジナル感なのは
ここだけでしか味わえない一品です。

プラス ¥300

赤色のナポリタン

定番シンプルなナポリタン。
HOW'z特製ケチャップソースに
具沢山で贅沢な仕上げにしています。

サイド

焼きナスの香ばしさを残し、
昆布だしで和風のポタージュに
仕上げました。
ほたてとあさりの旨味も一緒に
お召し上がりください。

焼きナスの和風ポタージュ ～あさり・ホタテ入り～ + 小鉢1品

セットスイーツ

全て ¥400

"アマゾンの料理人"太田哲雄シェフ と HOW'z

アマゾンカカオジェラート

フルーティなアマゾン
カカオのジェラートに
蜂蜜と生クリームを
合わせました。

シナモンジェラート

北海道産42%の
生クリームをシナモンで
香り付けし、卵黄と
合わせた癖のない
優しいジェラートです。

参道マラサダ WAGURI純生ホイップ

特製モチっと生地の
ドーナツに、栗ペーストと
ふわふわ生クリームを
つめました。
1度食べたらやみつき！

ドリンク

【RECOMMENDATION】 ※ おかわり（2杯目以降） +¥300

《 COFFEE 》

JUMP COFFEE と HOW'z
ハラカドブレンドJ 深煎り
(iced / hot)

CAFÉ FAÇON と HOW'z
包図（はうず）ブレンドコーヒー 中煎り
(iced / hot)

《 TEA 》

TeaRoom と HOW'z
静岡黒烏龍茶 (iced / hot)

TeaRoom と HOW'z
静岡茉莉花茶（ジャスミン） (iced / hot)

【SPECIAL】

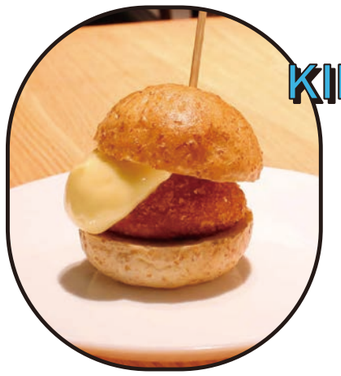
れもんソーダ — プラス ¥200

ささ農園 せとかのジュース — プラス ¥200

【BEER】

渋生ビール — プラス ¥600

プレミアムモルツ — プラス ¥200



KIDS MENU

KIDS
えびかつバーガー
¥500

揚げたてのえびかつと
自家製アンチョビマヨネーズを
サンドしました。

LUNCH LUNCH SET ¥1,500~ MAIN + SIDE + DRINK

11:00-15:00 [L.O.14:30]

MAIN

Large portion ¥200

Buri-Daikon Bun

Raw Egg on Rice with Whitebait +¥300

Yellow Napolitan +¥300

Looks yellow, tastes bold!
Made with a paprika sauce using clear tomato extract — a bright twist on the classic Napolitan.
Finished with chees egg souce.

Lu Rou Fan +¥300

Gapao Rice +¥300

Red Napolitan +¥300

A classic Japanese-style spaghetti with HOW'z special ketchup sauce — rich, hearty, and full of toppings.

SIDE

Creamy Japanese-style soup with smoky eggplant, scallops, and clams.

Grilled Eggplant Potage

+

1 small dish

SET SWEETS

ALL ¥400

Supervised by Chef Tetsuo Ota.

Amazon Cacao Gelato

Fruity Amazonian cacao gelato combinedwith honey and cream.

Cinnamon Gelato

Mild gelato is made from Hokkaido fresh cream, flavored with cinnamon and combined with egg yolk.

Malasada
Chestnut cream and fresh cream

A special brioche donut filled with chestnut paste and fresh cream are so addictive.

DRINK

【RECOMMENDATION】 ※ Refill +¥300

《 COFFEE 》

JUMP COFFEE and HOW'z
HOW'z Blend Coffee – Medium Roast
(iced / hot)

CAFÉ FAÇON and HOW'z
Harakado Blend J – Dark Roast
(iced / hot)

《 TEA 》

TeaRoom and HOW'z
Shizuoka Black Oolong Tea
(iced / hot)

TeaRoom and HOW'z
Shizuoka Jasmine Tea
(iced / hot)

【SPECIAL】

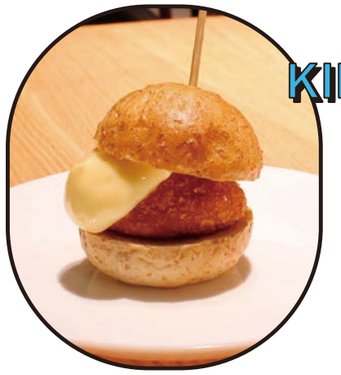
Lemon Soda +¥200

Setoka Orange Juice from Sasa-Farm +¥200

【BEER】

Shibunama +¥600

Premium Malts +¥200



KIDS MENU

KIDS
Shrimp Cutlet Burger
¥500

Freshly fried shrimp cutlet and homemade sauce sandwiched together.

包図（はうず）まん

月～土 11:00-22:30 [L.O.21:30]
※ 日 -22:00 [L.O.21:00]
お一人様、一品以上のご注文をお願いいたします。

＼ 一度は食べてほしい！ ／

参道ぶり大根
¥550

とろける鰤の照り焼きと味染み大根を
自家製生地で包みました。
大根は旬のものを厳選、
鰤は大分県産黒瀬ぶりを使用しています。

今日の大根は？
HOW'z キャストに聞いてみて！

けやき並木のぶた
¥400

スペアリブ・木耳・玉ねぎ・豆鼓が入った包図まん。
蒸すとできる生地と餡の隙間は「おいしさの証」です。

季節の包図まん ~しいたけ~
¥400

刻んだしいたけの旨みがぎゅっと溢れる季節限定の包図まん。
本場中国の乾燥しいたけ・袋茸・豚肉に国産のひらたけを合わせました。

冬には、福島県郡山市の鈴木農園さんにHOW'zの
メンバーが赴き作付けをした大根で提供していました。

豆知識

実は大根の品種は200種以上あり、その中でもぶり大根に向いているもの、おでんに向いているものなど様々な特徴があります。
福島県郡山市にあるHOW'zの畑ではその中から、大根のプロフェッショナルである鈴木農園の鈴木光一さんと選んだ
冬神楽と耐病総太りを育てています。

DRINK

月～土 11:00-22:30 [L.O.22:00]
※ 日 -22:00 [L.O.21:30]
お一人様、一品以上のご注文をお願いいたします。

《 TEA 》

TeaRoom と HOW'z
静岡黒烏龍茶 （ iced グラス / hot 湯のみ ）¥550 （ 2-3人用 hotのみ ）¥1,400
長時間焙煎した半発酵茶（烏龍茶）に、麹菌で発酵させた後発酵茶をブレンド。
フルーティかつ香ばしいコクのある味わいです。

TeaRoom と HOW'z
静岡茉莉花（ジャスミン）茶 （ iced グラス / hot 湯のみ ）¥550 （ 2-3人用 hotのみ ）¥1,400
静岡の浅蒸しの緑茶に本場中国のジャスミン茶をブレンド。
華やかで爽やかな香りです。

《 COFFEE 》

CAFÉ FAÇON と HOW'z
包図（はうず）ブレンド（ iced / hot ） ¥550
コロンビア・コスタリカ・グアテマラ・ケニアの4つの中煎り豆をブレンド。
包図まんに合うすっきりと爽やかなコーヒーです。

JUMP COFFEE と HOW'z
ハラカドブレンドJ（ iced / hot ） ¥550
最高級マンデリン豆を使用し、苦味と甘さを感じられるコク深いコーヒー。
HOW'zのスイーツに合わせて作られた特別なブレンドです。

《 LATTE 》

オーツミルクへの
変更も可能です。

TeaRoom と HOW'z
ほうじ茶ラテ（ iced / hot ） ¥700
コーヒーのように飲めるほうじ茶をハンドドリップしてミルクと合わせました。
優しく寄り添う味わいです。

掛川茶ラテ（ iced / hot ） ¥700
静岡県産掛川茶の濃厚な苦味とまろやかなミルクの心地よいバランスをお楽しみください。

ミルクたっぷりカフェオレ（ iced / hot ） ¥700
コーヒーを一杯ずつハンドドリップしミルクと合わせました。
ミルク多め、優しい甘みのHOW'zオリジナルカフェオレです。

《 SPECIAL 》

れもんソーダ ¥750
自家製レモンシロップのまろやかな酸味のれもんソーダ。
れもんらいふに遊びに来たら飲んで帰ってね。

ささ農園 せとかのジュース ¥750
静岡県浜松市ささ農園で作られた柑橘の大トロ「せとか」のジュース。

青みかんスカッシュ ¥700
静岡県三ケ日の青みかんと、長坂養蜂場の蜂蜜を使ったスカッシュ。

青空スムージー ¥800
青空をイメージした、ライチとレモン風味のスムージー。

青空スムージー

HOW'z BUN

Mon~Sat 11:00-22:30 [L.O.21:30]
※ Sun -22:00 [L.O.21:00]
Minimum one order per person, please.

\ Our Signature /

Buri-Daikon Bun
¥550

Buri-Daikon is Japanese traditional dish.
You can enjoy the deliciousness of the daikon radish that has been left overnight to soak in the broth and tastefulness of the yellowtail.

What is Today's radish?
Please ask the staff.

Pork Sparerib Bun
¥400

A steamed bun filled with spareribs, mushrooms, onions and fermented black beans.

Seasonal ~Shiitake Mushroom~
¥400

Limited edition is full of the delicious flavor of chopped shiitake mushrooms.

DRINK

Mon~Sat 11:00-22:30 [L.O.22:00]
※ Sun -22:00 [L.O.21:30]
Minimum one order per person, please.

《 TEA 》

TeaRoom and HOW'z
Shizuoka Black Oolong Tea
(iced glass / hot teacup) ¥550
(hot pot for 2-3 people) ¥1,400

A blend of semi-fermented oolong tea that has been roasted for a long time and post-fermented tea that has been fermented with koji mold. It has a fruity fragrant and rich flavor.

TeaRoom and HOW'z
Shizuoka Jasmine Green Tea
(iced glass / hot teacup) ¥550
(hot pot for 2-3 people) ¥1,400

A blend of lightly steamed green tea from Shizuoka and authentic Chinese jasmine tea with a gorgeous and refreshing aroma.

《 COFFEE 》

CAFÉ FAÇON and HOW'z
HOW'z Blend Coffee – Medium Roast (iced / hot) ¥550

A blend of medium roasted beans from Colombia, Costa Rica, Guatemala and Kenya. Clean and refreshing coffee goes well with Buri Daikon Bun.

JUMP COFFEE と HOW'z
Harakado Blend J – Dark Roast (iced / hot) ¥550

Made with the finest Mandheling beans, this coffee has a rich, bitter and sweet taste. It is a special blend made to go with HOW'z sweets.

《 LATTE 》

Oat milk available upon request.

TeaRoom and HOW'z
Hojicha Latte (iced / hot) ¥700

Roasted green tea which can be drunk like coffee, is hand-dripped and combined with milk.It has a gentle and harmonious flavor.

Kakegawa Green Tea Latte (iced / hot) ¥700

Enjoy the pleasant balance of the rich bitterness of green tea and the mellow taste of milk.

Cafe Au Lait (iced / hot) ¥700

Instead of espresso, we drip coffee one cup at a time and combine it with milk. HOW'z original coffee au lait with lots of milk and gentle sweetness.

《 SPECIAL 》

Blue Sky Smoothie

Lemon Soda	¥750
Setoka Orange Juice from Sasa-Farm	¥750
Blue Tangerine Squash	¥700
Blue Sky Smoothie	¥800

SWEETS TIME

月～土 14:30-22:30 [L.O.21:30]
※ 日 -22:00 [L.O.21:00]
お一人様、一品以上のご注文をお願いいたします。

《 SWEETS 》

ピエール・プレシュウズ と HOW'z
ふわふわショートケーキ
¥1,400

とろける食感のシフォンケーキとたっぷり空気を含んだ
くちどけの良い生クリームで作るショートケーキ。

PETIT SWEETS

シナモンジェラート
¥600

北海道産42%の生クリームをシナモンで香り付けし、
卵黄と合わせた癖のない優しいジェラートです。

"アマゾンの料理人"太田哲雄シェフ と HOW'z
アマゾンカカオジェラート
¥800

フルーティなアマゾンカカオのジェラートに
蜂蜜と生クリームを合わせました。

1度食べたら
やみつき！

参道マラサダ
WAGURI純生ホイップ
¥550

特製モチっと生地のドーナツに、
栗ペーストとふわふわ生クリームをつめました。

《 TO GO 》

かき氷
（いちご・抹茶・他）
¥1,300

各種ドリンクは
TO GOもできます！

《 SOUVENIR 》

Kikka 2枚入
¥333

ヤマチクとHOW'z
竹のお箸
¥1,400

黒蜜まんじゅう
¥166

ほかにも、たくさんの商品をご用意しております。詳しくはキャストまで！

《 SALAD 》

HOW'zポテトサラダ

HOW'zポテトサラダ
1-2人前 ¥1,000

茨城県のエビイモと男爵芋を組み合わせたポテトサラダ。

柔らかい葉野菜のシーザーサラダ
1-2人前 ¥700

千葉県産の様々な葉野菜を、レモンと大粒マスタードでさっぱりと仕上げました。

《 SPECIAL 》

"アマゾンの料理人"太田哲雄シェフ と HOW'z
アマゾンカカオの
オニオングラタン
¥1,200

希少価値の高いアマゾンカカオと兵庫県淡路島の玉ねぎ。
カカオの新たな一面を知ることができるグラタンです。

La paix松本シェフ と HOW'z
静岡クラウンメロンの
えびかつバーガー
¥800

エビのすり身を使用したカツに、贅沢にカットした
静岡県袋井市の静岡クラウンメロンをサンドしました。

《 NOODLE・RICE 》大盛り ¥200

紅ずわい蟹の
カニクリームコロッケと
磐田・大橋農園トマトの
クリームスパゲッティ
¥2,200

群馬・渋川椎茸の
ルーロー飯
¥1,000

NTT技術で育った群馬県渋川産の
肉厚な椎茸と、皮付き豚バラ肉を
甘辛く煮込んだ、ここだけの逸品です。

遠州灘しらすの
たまごかけご飯
¥1,000

静岡県遠州灘の極上しらすに、
大分県産別府市の蘭王たまごを
かけてお召し上がりください。

鳥取・大山鶏の
ごろっとガパオライス
¥1,000

新鮮な鳥取県の大山鶏の旨味を
活かしたオリジナルガパオライス。
エスニックな香りをさっと纏わせました。

黄色のナポリタン
¥1,200

見た目は黄色いが味はしっかり
ナポリタン。透明トマトソースを使用
したパプリカソース。
チーズエッグソースでオリジナル感
なのはここだけでしか味わえない
一品です。

赤色のナポリタン
¥1,200

定番シンプルなナポリタン。
HOW'z特製ケチャップソースに具沢山
で贅沢な仕上げにしています。

《 BREAD 》

自家製フレッシュチーズと
高加水カンパーニュ
¥800

水分量を極限まで高め
外のパリッと感からは予想できない、
しっとりもっちりとしたカンパーニュ。

：提供までにお時間をいただくメニュー

SWEETS TIME

Mon~Sat 14:30-22:30 [L.O.21:30]
※ Sun -22:00 [L.O.21:00]
Minimum one order per person, please.

《 SWEETS 》

Chiffon shortcake
¥1,400

A shortcake made with melt-in-your-mouth chiffon cake and airy fresh cream.

PETIT SWEETS

Cinnamon Gelato
¥600

Mild gelato is made from Hokkaido fresh cream, flavored with cinnamon and combined with egg yolk.

Supervised by Chef Tetsuo Ota.
Amazon Cacao Gelato
¥800

Fruity Amazonian cacao gelato combined with honey and fresh cream.
Supervised by Chef Tetsuo Ota.

Japaenese Chestnut

Malasada
Chestnut cream and fresh cream
¥550

A special brioche donut filled with chestnut paste and fresh cream are so addictive.

《 TO GO 》

Shaved Ice
(Strawberry・Matcha etc.)
¥1,300

All drinks are available TO GO!

《 SOUVENIR 》

Kikka 2peaces
¥333

YAMACHIKU and HOW'z
bamboo chopsticks
¥1,400

Kuromitsu manju
¥166

We have many more items — please ask our staff!

《 SALAD 》

HOW'z Special Potato Salad

HOW'z Special Potato Salad
1-2person ¥1,000

A potato salad made with Ebi-imo potatoes and Danshaku-potatoes.
A luxurious dish with a combination of salmon, salmon roe and boild egg.

Soft Green Leaf Ceasar Salad
1-2person ¥700

A refreshing salad made with leafy vegetables from Chiba.
seasoned with lemon and large grain mustard.

《 SPECIAL 》

Supervised by Chef Tetsuo Ota.
Amazon Cacao Onion Gratin
¥1,200

This gratin combines rare Amazonian cacao with onions to discover a new side of cacao.

Supervised by Chef Matsumoto of La paix.
Shizuoka Crown Melon Shrimp Cutlet Burger
¥800

Shrimp cutlet sandwiched with Shizuoka crown melon.

《 NOODLE・RICE 》 Large portion ¥200

Crab Cream Croquette and Creamy Spaghetti
¥2,200

Lu Rou Fan with Shiitake Mushroom
¥1,000

Taiwanese Braised Pork Rice.

Raw Egg on Rice with Whitebait
¥1,000

Enjoy premium whitebait from Shizuoka mixed with the finest egg.

Gapao Rice
¥1,000

Yellow Napolitan
¥1,200

Looks yellow, tastes bold!
Made with a paprika sauce using clear tomato extract — a bright twist on the classic Napolitan.
Finished with chees egg souce.

Red Napolitan
¥1,200

A classic Japanese-style spaghetti with HOW'z special ketchup sauce — rich, hearty, and full of toppings.

《 BREAD 》

Campagne
(High-Hydration Country Bread)
with Homemade Fresh Cheese
¥800

The moisuture content has been increased to the maximum, resulting in a moist and chewy country bread that is contrary to what you would expect from the crispness on the outside.

: Menu items that take some time to prepare

包図（はうず）まん

月～土 11:00-22:30 [L.O.21:30]
※ 日 -22:00 [L.O.21:00]
お一人様、一品以上のご注文をお願いいたします。

＼ 一度は食べてほしい！ ／

参道ぶり大根
¥550

とろける鰤の照り焼きと味染み大根を
自家製生地で包みました。
大根は旬のものを厳選、
鰤は大分県産黒瀬ぶりを使用しています。

今日の大根は？
HOW'z キャストに聞いてみて！

けやき並木のぶた
¥400

スペアリブ・木耳・玉ねぎ・豆鼓が入った包図まん。
蒸すとできる生地と餡の隙間は「おいしさの証」です。

季節の包図まん ~しいたけ~
¥400

刻んだしいたけの旨みがぎゅっと溢れる季節限定の包図まん。
本場中国の乾燥しいたけ・袋茸・豚肉に国産のひらたけを合わせました。

冬には、福島県郡山市の鈴木農園さんにHOW'zの
メンバーが赴き作付けをした大根で提供していました。

豆知識

実は大根の品種は200種以上あり、その中でもぶり大根に向いているもの、おでんに向いているものなど様々な特徴があります。
福島県郡山市にあるHOW'zの畑ではその中から、大根のプロフェッショナルである鈴木農園の鈴木光一さんと選んだ
冬神楽と耐病総太りを育てています。

DRINK

月～土 11:00-22:30 [L.O.22:00]
※ 日 -22:00 [L.O.21:30]
お一人様、一品以上のご注文をお願いいたします。

《 TEA 》

TeaRoom と HOW'z
静岡黒烏龍茶 （ iced グラス / hot 湯のみ ）¥550 （ 2-3人用 hotのみ ）¥1,400
長時間焙煎した半発酵茶（烏龍茶）に、麹菌で発酵させた後発酵茶をブレンド。
フルーティかつ香ばしいコクのある味わいです。

TeaRoom と HOW'z
静岡茉莉（ジャスミン）花茶 （ iced グラス / hot 湯のみ ）¥550 （ 2-3人用 hotのみ ）¥1,400
静岡の浅蒸しの緑茶に本場中国のジャスミン茶をブレンド。
華やかで爽やかな香りです。

《 COFFEE 》

CAFÉ FAÇON と HOW'z
包図（はうず）ブレンド（ iced / hot ） ¥550
コロンビア・コスタリカ・グアテマラ・ケニアの4つの中煎り豆をブレンド。
包図まんに合うすっきりと爽やかなコーヒーです。

JUMP COFFEE と HOW'z
ハラカドブレンドJ（ iced / hot ） ¥550
最高級マンデリン豆を使用し、苦味と甘さを感じられるコク深いコーヒー。
HOW'zのスイーツに合わせて作られた特別なブレンドです。

《 LATTE 》

オーツミルクへの
変更も可能です。

TeaRoom と HOW'z
ほうじ茶ラテ（ iced / hot ） ¥700
コーヒーのように飲めるほうじ茶をハンドドリップしてミルクと合わせました。
優しく寄り添う味わいです。

掛川茶ラテ（ iced / hot ） ¥700
静岡県産掛川茶の濃厚な苦味とまろやかなミルクの心地よいバランスをお楽しみください。

ミルクたっぷりカフェオレ（ iced / hot ） ¥700
コーヒーを一杯ずつハンドドリップしミルクと合わせました。
ミルク多め、優しい甘みのHOW'zオリジナルカフェオレです。

《 SPECIAL 》

れもんソーダ ¥750
自家製レモンシロップのまろやかな酸味のれもんソーダ。
れもんらいふに遊びに来たら飲んで帰ってね。

ささ農園 せとかのジュース ¥750
静岡県浜松市ささ農園で作られた柑橘の大トロ「せとか」のジュース。

青みかんスカッシュ ¥700
静岡県三ケ日の青みかんと、長坂養蜂場の蜂蜜を使ったスカッシュ。

青空スムージー ¥800
青空をイメージした、ライチとレモン風味のスムージー。

青空スムージー

HOW'z BUN

Mon~Sat 11:00-22:30 [L.O.21:30]
※ Sun -22:00 [L.O.21:00]
Minimum one order per person, please.

\ Our Signature /

Buri-Daikon Bun
¥550

Buri-Daikon is Japanese traditional dish.
You can enjoy the deliciousness of the daikon radish that has been left overnight to soak in the broth and tastefulness of the yellowtail.

What is Today's radish?
Please ask the staff.

Pork Sparerib Bun
¥400

A steamed bun filled with spareribs, mushrooms, onions and fermented black beans.

Seasonal ~Shiitake Mushroom~
¥400

Limited edition is full of the delicious flavor of chopped shiitake mushrooms.

DRINK

Mon~Sat 11:00-22:30 [L.O.22:00]
※ Sun -22:00 [L.O.21:30]
Minimum one order per person, please.

《 TEA 》

TeaRoom and HOW'z
Shizuoka Black Oolong Tea (iced glass / hot teacup) ¥550 (hot pot for 2-3 people) ¥1,400
A blend of semi-fermented oolong tea that has been roasted for a long time and post-fermented tea that has been fermented with koji mold. It has a fruity fragrant and rich flavor.

TeaRoom and HOW'z
Shizuoka Jasmine Green Tea (iced glass / hot teacup) ¥550 (hot pot for 2-3 people) ¥1,400
A blend of lightly steamed green tea from Shizuoka and authentic Chinese jasmine tea with a gorgeous and refreshing aroma.

《 COFFEE 》

CAFÉ FAÇON and HOW'z
HOW'z Blend Coffee – Medium Roast (iced / hot) ¥550
A blend of medium roasted beans from Colombia, Costa Rica, Guatemala and Kenya. Clean and refreshing coffee goes well with Buri Daikon Bun.

JUMP COFFEE and HOW'z
Harakado Blend J – Dark Roast (iced / hot) ¥550
Made with the finest Mandheling beans, this coffee has a rich, bitter and sweet taste. It is a special blend made to go with HOW'z sweets.

《 LATTE 》

Oat milk available upon request.

TeaRoom and HOW'z
Hojicha Latte (iced / hot) ¥700
Roasted green tea which can be drunk like coffee, is hand-dripped and combined with milk.It has a gentle and harmonious flavor.

Kakegawa Green Tea Latte (iced / hot) ¥700
Enjoy the pleasant balance of the rich bitterness of green tea and the mellow taste of milk.

Cafe Au Lait (iced / hot) ¥700
Instead of espresso, we drip coffee one cup at a time and combine it with milk. HOW'z original coffee au lait with lots of milk and gentle sweetness.

《 SPECIAL 》

Lemon Soda	¥750
Setoka Orange Juice from Sasa-Farm	¥750
Blue Tangerine Squash	¥700
Blue Sky Smoothie	¥800

Blue Sky Smoothie

DINNER TIME

月〜土 17:00-22:30 [L.O.21:30]
※ 日 -22:00 [L.O.21:00]
お一人様、一品以上のご注文をお願いいたします。

《 SALAD 》

干し豆腐のヤムウンセンサラダ

HOW'zポテトサラダ　1-2人前 ¥1,000
茨城県のエビイモと男爵芋を組み合わせたポテトサラダ。

柔らかい葉野菜のシーザーサラダ　1-2人前 ¥700
千葉県産の様々な葉野菜を、レモンと大粒マスタードでさっぱりと仕上げました。

干し豆腐のヤムウンセンサラダ　1-2人前 ¥700
低糖質かつ高タンパク質な干し豆腐に、ライムとナンプラーがさっぱり香るタイ発祥のサラダ。

《 NOODLE・RICE 》大盛り ¥200

紅ずわい蟹のカニクリームコロッケと磐田・大橋農園トマトのクリームスパゲッティ
¥2,200

静岡県磐田市の大橋農園のトマトを凝縮させ、
相性の良いカニクリームと合わせました。
熱々のカニクリームコロッケを絡ませて
お召し上がりください。

黄色のナポリタン
¥1,200

見た目は黄色いが味はしっかりナポリタン。
透明トマトソースを使用したパプリカソース。
チーズエッグソースでオリジナル感なのは
ここだけでしか味わえない一品です。

赤色のナポリタン
¥1,200

定番シンプルなナポリタン。
HOW'z特製ケチャップソースに具沢山で
贅沢な仕上げにしています。

群馬・渋川椎茸のルーロー飯
¥1,000

NTT技術で育った群馬県渋川産の肉厚な椎茸と
皮付き豚バラ肉を甘辛く煮込んだ
ここだけの逸品です。

遠州灘しらすのたまごかけご飯
¥1,000

静岡県遠州灘の極上しらすに、大分県産別府市の
蘭王たまごをかけてお召し上がりください。

鳥取・大山鶏のごろっとガパオライス
¥1,000

新鮮な鳥取県の大山鶏の旨味を活かした
オリジナルガパオライス。
エスニックな香りをさっと纏わせました。

《 BREAD 》

La paix松本シェフ と HOW'z
静岡クラウンメロンのえびかつバーガー　¥800

エビのすり身を使用したカツに、贅沢にカットした
静岡県袋井市の静岡クラウンメロンをサンドしました。

自家製フレッシュチーズと高加水カンパーニュ　¥800

水分量を極限まで高め、外のパリッと感からは予想できない、
しっとりもっちりとしたカンパーニュ。

《 VEGETABLE 》

シンプルに仕上げた蕪のオーブン焼き　1つ ¥350

シンプルな調理法ですが、きっと初めて食べるジューシーさです。

味しみ大根あげ　¥800

出汁が中まで染み渡り、揚げてもなお水々しい大根です。

豚のスペアリブ豆鼓蒸し　¥1,600

骨付きスペアリブを豆鼓や生姜とマリネしてゆっくりと低温調理。
仕上げにたっぷりの葱と蒸し上げます。

《 SPECIAL 》

"アマゾンの料理人"太田哲雄シェフ と HOW'z
アマゾンカカオのオニオングラタン　¥1,200

希少価値の高いアマゾンカカオと兵庫県淡路島の玉ねぎ。
カカオの新たな一面を知ることができるグラタンです。

"アマゾンの料理人"太田哲雄シェフ と HOW'z
アマゾンカカオのバターチキン　¥1,200

バターでじっくり焼き上げたチキンステーキに
希少なアマゾンカカオマスをふりかけて仕上げます。

：提供までにお時間をいただくメニュー

DINNER TIME

Mon~Sat 17:00-22:30 [L.O.21:30]
※ Sun -22:00 [L.O.21:00]
Minimum one order per person, please.

《 SALAD 》

Tofu Laab Woonsen Salad

HOW'z Special Potato Salad 1-2person ¥1,000

A potato salad made with Ebi-imo potatoes and Danshaku-potatoes.
A luxurious dish with a combination of salmon, salmon roe and boild egg

oft Green Leaf Ceasar Salad 1-2person ¥700

A refreshing salad made with leafy vegetables from Chiba.
seasoned with lemon and large grain mustard.

Tofu Laab Woonsen Salad 1-2person ¥700

A salad originating from Thailand that uses low-carb, high-protein dried tofu noodle. This has the refreshing aroma of lime and fish sauce.

《 NOODLE・RICE 》 Large portion ¥200

Crab Cream Croquette and Creamy Spaghetti

¥2,200

We have concentrated the tomatoes from Ohashi Farm and combined them with crab cream, which goes perfectly with them. Please enjoy by mixing it with hot crab cream croquettes.

Yellow Napolitan

¥1,200

Looks yellow, tastes bold! Made with a paprika sauce using clear tomato extract — a bright twist on the classic Napolitan.
Finished with chees egg souce.

Red Napolitan

¥1,200

A classic Japanese-style spaghetti with HOW'z special ketchup sauce — rich, hearty, and full of toppings.

Lu Rou Fan with Shiitake Mushroom

¥1,000

Taiwanese Braised Pork Rice.
This is a classic dish found in Taiwanese kitchen and street stalls made with pork belly stewed in sweet and spicy sauce.

Raw Egg on Rice with Whitebait

¥1,000

Enjoy premium whitebait from Shizuoka mixed with the finest egg.

Gapao Rice

¥1,000

《 BREAD 》

Supervised by Chef Matsumoto of La paix.

Shizuoka Crown Melon Shrimp Cutlet Burger ¥800

Shrimp cutlet sandwiched with Shizuoka crown melon.

Campagne(High-Hydration Country Bread) with Homemade Fresh Cheese ¥800

The moisuture content has been increased to the maximum, resulting in a moist and chewy country bread that is contrary to what you would expect from the crispness on the outside.

《 VEGETABLE 》

Simply Roasted Turnips 1 piece ¥350

Deep-Fried Flavored Daikon Radish ¥800

Steamed Pork Sparerib with Douchi ¥1,600

Pork sparerib slowly steamed until tender.

《 SPECIAL 》

Supervised by Chef Tetsuo Ota.

Amazon Cacao Onion Gratin ¥1,200

This gratin combines rare Amazonian cacao with onions to discover a new side of cacao.

Supervised by Chef Tetsuo Ota.

Amazonian Cacao Chicken Butter Saute ¥1,200

hicken steak slowly cooked on a patisserie and finished with a sprinkling of Amazon cacao mass right in front of you.

: Menu items that take some time to prepare

SWEETS

月～土 14:30-22:30 [L.O.21:30]
※ 日 -22:00 [L.O.21:00]
お一人様、一品以上のご注文をお願いいたします。

《 SWEETS 》

ピエール・プレシュウズ と HOW'z
ふわふわショートケーキ
¥1,400

とろける食感のシフォンケーキとたっぷり空気を含んだ
くちどけの良い生クリームで作るショートケーキ。

PETIT SWEETS

1度食べたら やみつき！

シナモンジェラート
¥600

北海道産42%の生クリームをシナモンで香り付けし、
卵黄と合わせた癖のない優しいジェラートです。

"アマゾンの料理人"太田哲雄シェフ と HOW'z
アマゾンカカオジェラート
¥800

フルーティなアマゾンカカオのジェラートに
蜂蜜と生クリームを合わせました。

参道マラサダ
WAGURI純生ホイップ
¥550

特製モチっと生地のドーナツに、
栗ペーストとふわふわ生クリームをつめました。

《 TO GO 》

かき氷
（いちご・抹茶・他）
¥1,300

各種ドリンクは
TO GOもできます！

《 SOUVENIR 》

Kikka 2枚入
¥333

ヤマチクとHOW'z
竹のお箸
¥1,400

黒蜜まんじゅう
¥166

ほかにも、たくさんの商品をご用意しております。詳しくはキャストまで！

包図（はうず）まん

月～土 11:00-22:30 [L.O.21:30]
※ 日 -22:00 [L.O.21:00]
お一人様、一品以上のご注文をお願いいたします。

＼ 一度は食べてほしい！ ／

参道ぶり大根
¥550

とろける鰤の照り焼きと味染み大根を
自家製生地で包みました。
大根は旬のものを厳選、
鰤は大分県産黒瀬ぶりを使用しています。

今日の大根は？
HOW'z キャストに聞いてみて！

けやき並木のぶた
¥400

スペアリブ・木耳・玉ねぎ・豆鼓が入った包図まん。
蒸すとできる生地と餡の隙間は「おいしさの証」です。

季節の包図まん ~しいたけ~
¥400

刻んだしいたけの旨みがぎゅっと溢れる季節限定の包図まん。
本場中国の乾燥しいたけ・袋茸・豚肉に国産のひらたけを合わせました。

冬には、福島県郡山市の鈴木農園さんにHOW'zの
メンバーが赴き作付けをした大根で提供していました。

豆知識

実は大根の品種は200種以上あり、その中でもぶり大根に向いているもの、おでんに向いているものなど様々な特徴があります。
福島県郡山市にあるHOW'zの畑ではその中から、大根のプロフェッショナルである鈴木農園の鈴木光一さんと選んだ
冬神楽と耐病総太りを育てています。

SWEETS TIME

Mon~Sat 14:30-22:30 [L.O.21:30]
※ Sun -22:00 [L.O.21:00]
Minimum one order per person, please.

《 SWEETS 》

Chiffon shortcake
¥1,400

A shortcake made with melt-in-your-mouth chiffon cake and airy fresh cream.

PETIT SWEETS

Cinnamon Gelato
¥600

Mild gelato is made from Hokkaido fresh cream, flavored with cinnamon and combined with egg yolk.

Supervised by Chef Tetsuo Ota.
Amazon Cacao Gelato
¥800

Fruity Amazonian cacao gelato combined with honey and fresh cream.
Supervised by Chef Tetsuo Ota.

Japaenese Chestnut

Malasada
Chestnut cream and fresh cream
¥550

A special brioche donut filled with chestnut paste and fresh cream are so addictive.

《 TO GO 》

Shaved Ice
(Strawberry･Matcha etc.)
¥1,300

All drinks are available TO GO!

《 SOUVENIR 》

Kikka 2peaces
¥333

YAMACHIKU and HOW'z
bamboo chopsticks
¥1,400

Kuromitsu manju
¥166

We have many more items — please ask our staff!

HOW'z BUN

Mon~Sat 11:00-22:30 [L.O.21:30]
※ Sun -22:00 [L.O.21:00]
Minimum one order per person, please.

\ Our Signature /

Buri-Daikon Bun
¥550

Buri-Daikon is Japanese traditional dish.
You can enjoy the deliciousness of the daikon radish that has been left overnight to soak in the broth and tastefulness of the yellowtail.

What is Today's radish?
Please ask the staff.

Pork Sparerib Bun
¥400

A steamed bun filled with spareribs, mushrooms, onions and fermented black beans.

Seasonal ~Shiitake Mushroom~
¥400

Limited edition is full of the delicious flavor of chopped shiitake mushrooms.

TO GO

月～日 11:00-20:00

TO GO

Mon~Sat 11:00-20:00

TO GO

月～土 11:00-22:00
※日 -21:30

《 包図(はうず)まん 》

参道ぶり大根

参道ぶり大根 ¥550
とろける鰤の照り焼きと味染み大根を自家製生地で包みました。
大根は旬のものを厳選、鰤は大分県産黒瀬ぶりを使用しています。

けやき並木のぶた ¥400
スペアリブ・木耳・玉ねぎ・豆鼓が入った包図まん。
蒸すとできる生地と餡の隙間は「おいしさの証」です。

季節の包図まん ~しいたけ~ ¥400
刻んだしいたけの旨みがぎゅっと溢れる季節限定の包図まん。
本場中国の乾燥しいたけ・袋茸・豚肉に国産のひらたけを合わせました。

《 TEA&COFFEE 》

TeaRoom と HOW'z
静岡黒烏龍茶（ iced / hot ） ¥550

TeaRoom と HOW'z
静岡茉莉(ジャスミン)花茶（ iced / hot ） ¥550

CAFÉ FAÇON と HOW'z
包図(はうず)ブレンド（ iced / hot ） ¥550

JUMP COFFEE と HOW'z
ハラカドブレンドJ（ iced / hot ） ¥550

《 LATTE 》

オーツミルクへの
変更も可能です。

TeaRoom と HOW'z
ほうじ茶ラテ（ iced / hot ） ¥700

掛川茶ラテ（ iced / hot ） ¥700

ミルクたっぷりカフェオレ（ iced / hot ） ¥700

《 SPECIAL 》

れもんソーダ ¥750

ささ農園 せとかのジュース ¥750

青みかんスカッシュ ¥700

青空スムージー ¥800

《 SWEETS 》

参道マラサダ
WAGURI純生ホイップ
¥550
特性モチっと生地のドーナツに、
栗ペーストとふわふわ生クリームをつめました。
1度食べたらやみつき!

TO GO

Mon~Sat 11:00-22:00
※ Sun -21:30

《 HOW'z Bun 》

Buri-Daikon Bun

Buri-Daikon Bun	¥550
Pork Sparerib Bun	¥400
Seasonal ~Shiitake Mushroom~	¥400

《 TEA&COFFEE 》

TeaRoom and HOW'z
Shizuoka Black Oolong Tea (iced / hot) ¥550

TeaRoom and HOW'z
Shizuoka Jasmine Green Tea (iced / hot) ¥550

CAFÉ FAÇON and HOW'z
HOW'z Blend (iced / hot) ¥550

JUMP COFFEE and HOW'z
HARAKADO Blend J (iced / hot) ¥550

《 LATTE 》

Oat milk available upon request.

TeaRoom and HOW'z
Hojicha Latte (iced / hot) ¥700

Kakegawa Green Tea Latte (iced / hot) ¥700

Cafe Au Lait (iced / hot) ¥700

《 SPECIAL 》

Lemon Soda	¥750
Setoka Orange Juice from Sasa-Farm	¥750
Blue Tangerine Squash	¥700
Blue Sky Smoothie	¥800

《 SWEETS 》

Malasada
Chestnut cream and fresh cream
¥550

A special brioche donut filled with chestnut paste and fresh cream are so addictive.

DRINK

月～土 11:00-22:30 [L.O.22:00]
※ 日 -22:00 [L.O.21:30]
お一人様、一品以上のご注文をお願いいたします。

《 TEA 》

TeaRoom と HOW'z
静岡黒烏龍茶
(iced グラス / hot 湯のみ) ¥550
(2-3人用 hotのみ) ¥1,400
長時間焙煎した半発酵茶(烏龍茶)に、麹菌で発酵させた後発酵茶をブレンド。
フルーティかつ香ばしいコクのある味わいです。

TeaRoom と HOW'z
静岡茉莉花茶(ジャスミン)
(iced グラス / hot 湯のみ) ¥550
(2-3人用 hotのみ) ¥1,400
静岡の浅蒸しの緑茶に本場中国のジャスミン茶をブレンド。
華やかで爽やかな香りです。

《 COFFEE 》

CAFÉ FAÇON と HOW'z
包図(はうず)ブレンド (iced / hot) ¥550
コロンビア・コスタリカ・グアテマラ・ケニアの4つの中煎り豆をブレンド。
包図まんに合うすっきりと爽やかなコーヒーです。

JUMP COFFEE と HOW'z
ハラカドブレンドJ (iced / hot) ¥550
最高級マンデリン豆を使用し、苦味と甘さを感じられるコク深いコーヒー。
HOW'zのスイーツに合わせて作られた特別なブレンドです。

《 LATTE 》

オーツミルクへの
変更も可能です。

TeaRoom と HOW'z
ほうじ茶ラテ (iced / hot) ¥700
コーヒーのように飲めるほうじ茶をハンドドリップしてミルクと合わせました。
優しく寄り添う味わいです。

掛川茶ラテ (iced / hot) ¥700
静岡県産掛川茶の濃厚な苦味とまろやかなミルクの心地よいバランスをお楽しみください。

ミルクたっぷりカフェオレ (iced / hot) ¥700
コーヒーを一杯ずつハンドドリップしミルクと合わせました。
ミルク多め、優しい甘みのHOW'zオリジナルカフェオレです。

《 SPECIAL 》

れもんソーダ ¥750
自家製レモンシロップのまろやかな酸味のれもんソーダ。
れもんらいふに遊びに来たら飲んで帰ってね。

ささ農園 せとかのジュース ¥750
静岡県浜松市ささ農園で作られた柑橘の大トロ「せとか」のジュース。

青みかんスカッシュ ¥700
静岡県三ケ日の青みかんと、長坂養蜂場の蜂蜜を使ったスカッシュ。

青空スムージー ¥800
青空をイメージした、ライチとレモン風味のスムージー。

青空スムージー

DRINK

Mon~Sat 11:00-22:30 [L.O.22:00]
※ Sun -22:00 [L.O.21:30]
Minimum one order per person, please.

《 TEA 》

TeaRoom and HOW'z
Shizuoka Black Oolong Tea (iced glass / hot teacup) ¥550 (hot pot for 2-3 people) ¥1,400
A blend of semi-fermented oolong tea that has been roasted for a long time and post-fermented tea that has been fermented with koji mold. It has a fruity fragrant and rich flavor.

TeaRoom and HOW'z
Shizuoka Jasmine Green Tea (iced glass / hot teacup) ¥550 (hot pot for 2-3 people) ¥1,400
A blend of lightly steamed green tea from Shizuoka and authentic Chinese jasmine tea with a gorgeous and refreshing aroma.

《 COFFEE 》

CAFÉ FAÇON and HOW'z
HOW'z Blend Coffee – Medium Roast (iced / hot) ¥550
A blend of medium roasted beans from Colombia, Costa Rica, Guatemala and Kenya. Clean and refreshing coffee goes well with Buri Daikon Bun.

JUMP COFFEE and HOW'z
Harakado Blend J – Dark Roast (iced / hot) ¥550
Made with the finest Mandheling beans, this coffee has a rich, bitter and sweet taste. It is a special blend made to go with HOW'z sweets.

《 LATTE 》

Oat milk available upon request.

TeaRoom and HOW'z
Hojicha Latte (iced / hot) ¥700
Roasted green tea which can be drunk like coffee, is hand-dripped and combined with milk.It has a gentle and harmonious flavor.

Kakegawa Green Tea Latte (iced / hot) ¥700
Enjoy the pleasant balance of the rich bitterness of green tea and the mellow taste of milk.

Cafe Au Lait (iced / hot) ¥700
Instead of espresso, we drip coffee one cup at a time and combine it with milk. HOW'z original coffee au lait with lots of milk and gentle sweetness.

《 SPECIAL 》

Lemon Soda ¥750

Setoka Orange Juice from Sasa-Farm ¥750

Blue Tangerine Squash ¥700

Blue Sky Smoothie ¥800

Blue Sky Smoothie

ALCOHOL

月～土 11:00-22:30 [L.O.22:00]
※ 日 -22:00 [L.O.21:30]
お一人様、一品以上のご注文をお願いいたします。

《 GOHOBI 》

クリスタルムーン ～和栗を世界に～

クリスタルムーン ～和栗を世界に～ ¥1,400
ブランデーをベースに国産和栗とミルクを合わせたカクテルです。
満月に見立てた栗の甘露煮とシナモンの香りが栗を引き立てます。

CHABASHIRA

CHABASHIRA ¥1,200
静岡県産茶葉を24時間漬け込んだジンをベースに、トニックウォーターとソーダを
合わせたカクテルです。お茶の爽やかな香りが広がります。

ノンアルコールもご用意できます。スタッフにお申し付けください。

《 BEER 》

渋生 ¥1,100
渋谷区エリア限定。
ビール酵母・ワイン酵母・日本酒酵母が出会うことで生まれた
フルーティーな味わいのクラフトビールです。

プレミアムモルツ ¥700
大阪・サントリーの定番ビール！

《 WHISKY 》

ハイボール ¥900
国内初のウィスキーを製造したサントリー「Ao碧」のハイボール。

《 GIN 》

ITO糸GIN (ソーダ / トニック / お湯) ¥1,100
焼酎をベースとした森を感じる奥深いジン。

本日のお通し	当店ではアルコール・カクテルをご注文いただいたお客様に、 お通し（¥400）をお付けすることも可能です。 HOW'z自慢の1皿をお試しサイズでご用意いたします。	¥400

ALCOHOL

Mon~Sat 11:00-22:30 [L.O.22:00]
※ Sun -22:00 [L.O.21:30]
Minimum one order per person, please.

《 GOHOBI 》

Crystal Moon

Crystal Moon ¥1,400

~Japanese chestnuts to the world~
A brandy-based cocktail made with Japanese chestnuts and milk. The candied chestnuts, reminiscent of a full moon, and the aroma of cinnamon bring out the flavor of the chestnuts.

CHABASHIRA

CHABASHIRA ¥1,200

The cocktail is made with gin has been steeped in tea leaves from Shizuoka for 24 hours, tonic water and soda,and is filled with the refreshing aroma of tea.

Non-alcoholic drinks are available. Please ask staff member.

《 BEER 》

Shibunama ¥1,100

Only avaiable in the Shibuya area.
A fruity craft beer made by combiningbeer yeast, wine yeast and sake yeast.

Premium Malts ¥700

Suntory's classic beer from Osaka !

《 WHISKY 》

Highball ¥900

Suntory's AO Highball, the first whisky made in Japan.

《 GIN 》

ITO GIN (Soda / Tonic / Hot Water) ¥1,100

A deep GIN with a shochu base and a forest feel

Small Appetize

When you order alcohol cocktails at our restaurant, an appetizer (¥400) will be included.
We will offer trial size of one of HOW'z signature dishes. ¥400