

MENU

SPECIAL HOME–MADE
DELICIOUS FOODS AND DRINKS
FOR YOU, OUR FRIENDS.



creative, community space pehu

DRINK

コーヒー	coffee	¥300-	(member ¥0-)
季節のお茶	tea	¥300-	(member ¥0-)
カフェオレ	cafe au lait	¥350-	(member ¥100-)
ティーオレ	tea au lait	¥350-	(member ¥100-)
ココア	cocoa	¥400-	(member ¥300-)

OUR RECOMMEND

自家製ジンジャーエール / ホットジンジャー
homemade ginger ale / hot ginger

自家製レモンスカッシュ / ホットレモネード
homemade lemon squash / hot lemonade

¥450- (member ¥350-)



自家製ジンジャーエール



自家製ホットレモネード

ロイヤルミルクタイティー royal milk thai tea

¥500- (member ¥400-)

バニラの香りが特徴的なタイの紅茶をミルクで煮出しました。
幸せいっぱいの甘い香り！他にはないとおきのロイヤルミルクティです。

This Thai tea have so sweet flavor of vanilla.

Thai tea boiled in milk. We promise you had a Precious time.

ラム or ウィスキー入りココア cocoa with rum/whiskey

¥600- (member ¥500-)

DRINK SET

if you order some foods with
more ¥450 drink, We discoumnt -¥100

お食事と一緒に、¥450 以上のドリンクを
ご注文すると -¥100 割引します。

BAR MENU

ウィスキー whiskey ¥500- (member ¥350-)

ウィスキージンジャー whiskey & ginger ¥600- (member ¥500-)

ミントジュレップ mint julep ¥600- (member ¥500-)

ミントがたっぷり入った爽やかな香りの
あまいハイボール

whisky & soda with lot of mints.



ミントジュレップ

ラム rum ¥500- (member ¥350-)

モヒート mojito ¥600- (member ¥500-)

ラムジンジャー rum & ginger ¥600- (member ¥500-)

ホットバタードラム hot buttered rum ¥600- (member ¥500-)

ホットバタードラムカウ hot buttered rum cow

¥700- (member ¥600-)

ホットミルクにラムとバターが入ったあまいお酒

Hot milk with brown ram, and put on butter.

ジン	gin	¥500- (member ¥350-)
ジントニック	gin & tonic	¥600- (member ¥500-)
ジンフイズ	gin fizz	¥600- (member ¥500-)

ウォッカ	vodka	¥500- (member ¥350-)
ウォッカトニック	vodka & tonic	¥600- (member ¥500-)
モスコミュール	moscow mule	¥600- (member ¥500-)
ブラックルシアン	black russian	¥600- (member ¥500-)
ホワイトルシアン	white russian	¥700- (member ¥600-)

ウォッカにコーヒーリキュールをあわせたブラックルシアンに生クリームをのせたお酒。ロシアの若者たちに人気だそうです。

Coffee liqueur with Vodka called Black Russian. White Russian is formed cream on it. Seems to be hip in Russian.

テキーラ	tequila	¥500- (member ¥350-)
パロマ	paloma	¥700- (member ¥600-)

メキシコから来た家具デザイナーエミリオが、日本で手に入るテキーラの中で価格・味ともに一番だろうとオススメしてくれたテキーラと、塩とレモンとグレープフルーツをふんだんに使用したテキーラが一番美味しく楽しめるという常夏気分なイチオシカクテル

Heavy recommend from mexican furniture designer “emilio” !

This tequila is so smokey and have deep taste. and paloma is most good way to drink tequila. this is real mexican drink.

アイリッシュコーヒー ilish coffee ¥700- (member ¥600-)

パトロン XO カフェ patron xo cafe ¥700- (member ¥600-)

コーヒーベースのお酒 2 種。

コーヒーにウイスキーを合わせたアイリッシュコーヒー。ハリウッドセレブに人気のコーヒーリキュール「パトロン XO カフェ」にはフォームミルクとミントを添えて。

Two types of coffee based alcohol.

Irish coffee is whiskey with coffee. Patron XO Cafe is popular liqueur in Hollywood celebrities. formed milk and mint on it.

アブサン absinthe ¥800- (member ¥700-)

古くから芸術家に愛されている禁断のお酒。薬草の豊かな香りと強いアルコールは、特別な最後の一杯にぴったり。時間がたつにつれてお酒の色が変化する、専用スプーンを使った水割りもおすすめ！

Forbidden liqueur that loved by artists from long time ago. The rich aroma of herbs and strong alcohol is perfect for the end of special day.

DIGITAL MEMBER

¥1,000 MONTH / ¥10,000 YEAR

ペフで開催したイベントの記録やメンバーによるエッセイ、
そのほかにも映像 / 音声ファイルなど様々なものを収録した
デジタルマガジンを毎月第一日曜日に配信します。

FOR RENTAL

私たちは、皆様の持ち込みイベントを大歓迎します！

利用料金 Rental Fee

平日 / Weekday 18:00-23:00

1 時間 / 1 Hour ¥1,200-

1 日 / 1 Day ¥5,000-

土日祝日 / Sat, Sun, Holiday 12:00-23:00

1 時間 / 1 Hour ¥1,500-

1 日 / 1 Day ¥15,000-

* あらかじめ利用料金を定めない、後払い制度もございます。
フリースペースのご利用をご検討の方は、お気軽にお問い合わせください。

for Exhibition

平日 / Weekday 12:00-22:00

土曜日 / Saturday 12:00-18:00

1 週間 / 1 Week ¥50,000-

2 週間 / 2 Week ¥100,000-

* 基本、会期前日の日曜日に搬出／会期最終日の土曜日に搬出となります。その他の日程での搬入出をご希望の際は、お問い合わせ時にその旨をお伝えください。

FOOD

クスクス cous cous

単品	full size	¥750-
卵のせ	with egg	+¥50-



パスタと同じ素材からできた小さな米のようなモロッコ発祥の食材クスクス。化学調味料を使わず、じっくり煮込んだトマトソースをメインに、野菜や豆腐を使ったソース2種と季節の野菜を添えた、カレーのような料理です。ビーガン対応メニュー。最後は全部混ぜて食べるのがおすすめ！

Couscous from Morocco, as a small rice made from the same material as pasta. It's a curry-like dish with two kinds of marine, and some sources by tofu and seasonal vegetables, without using chemical seasoning, mainly cooked tomato sauce.

Vegan correspondence menu. In the end it is recommended to mix all and eat!



インスタグラムはじめました。

@pe_hu_kissa

クロックムッシュ *croque monsieur*

単品	full size	¥550-
ハーフ	half	¥350-



手作りホワイトソースとベーコンを挟んで、チーズで包んだサンドイッチ

France style Sandwich, wrapped in homemade béchamel sauce (white sauce), cheese and bacon.

クロックマダム *croque madame*

単品	full size	¥600-
ハーフ	half	¥400-



クロックムッシュにポーチドエッグを乗せた、よりまろやかで、より幸せな、
ちょっと贅沢なサンドイッチ

Poached Egg on the CROQUE MONSIEUR. Taste is More elegant and rich!

野菜とスープセット

with side dish

and today's soup or coffee or tea

+¥250-

自家製パウンドケーキ

homemade pound cake

1個 ¥350-



Our New **Heavy recommend!!**

We start special home made cake!

ペフの大人気スイーツ！カフェスタッフのアイデアを取り入れ、その時期に合わせた様々なお味をご提供します。

こんな味のケーキが食べたいなど、リクエストもどうぞお気軽にスタッフまでお申し付けください。

バタージンジャートースト

buttered ginger toast

¥350-



ペフのレアメニュー！バターと手作りジンジャージャムの甘みと辛みにスパイスが合わさった師玉の一品！（数量限定品）

This is rare food in pehu. Homemade ginger jam is can make limited a little. Let' s eat If you found it!

ピザトースト pizza toast

¥350-

トマトソース・ベーコン・チーズのシンプルな組み合わせで軽食にぴったり

Very simple pizza toast with homemade tomato source. It' s the best food for a little meal.

自家製鶏ハムと水菜のサンドイッチ
homemade chicken sandwich



¥350-

しっとりとした自家製ハムと、自家製マスタードのやさしい辛味の相性抜群！

テイクアウト可能！

Homemade chicken ham was so mild and homemade mustard was not too much spicy. That collaboration is excellent!

* take out available

CAFE / BAR MEMBER

¥3,500 MONTH / ¥40,000 YEAR

カフェ・バー会員になると、特定のドリンクが飲み放題。

また、ほぼすべてのメニューとイベントを

割引価格でお楽しみいただけます。

MEXICAN MENU



@shopscent
@emilioalgo



メキシコのファッションブランド scent のデザイナー ホセと、家具デザイナー エミリオがペフに滞在した際に伝授してくれたスペシャルメキシカンメニュー！

We started special mexican menu that by collaboration with fashion brand “scent” and furniture designer “emilio” from MEXICO!



Hola Amigo !

Esta rico! delicioso! OISHIOSO!

ジャパメックス・タコス・セット

JAPA-MEXI tacos set

¥650-



本場直伝のタコミートと、ねぎを使った日本とメキシコのコラボレーションワカモレを使ったオリジナルタコスです。

一度食べたらやみつきになるはず！エスタリコ！デリシオソ！オイシオソ！

トロピカルメキシカンセット

tacos with side dish and paloma

テキーラをベースにした爽やかカクテルとタコスのセット
メキシコの海岸でのバカンス気分を味わえるはず！

¥1000-

その他にも、私たちの活動を通して得た
アイデアを取り入れた、さらなる新メニューの
開発に取り組んでおります。どうぞ期待！

DIGITAL MEMBER

¥1,000 MONTH / ¥10,000 YEAR

ペフで開催したイベントの記録やメンバーによるエッセイ、
そのほかにも映像 / 音声ファイルなど様々なものを収録した
デジタルマガジンを毎月第一日曜日に配信します。

CAFE / BAR MEMBER

¥3,500 MONTH / ¥40,000 YEAR

カフェ・バー会員になると、特定のドリンクが飲み放題。
また、ほぼすべてのメニューとイベントを
割引価格でお楽しみいただけます。

LUNCH MENU

(Limited 12:00-15:00)

☐ クス kus / cous cous

+ 日替りスープ or コーヒー or 季節のお茶
with today's soup or coffee or tea

¥850-

☐ クロックムッシュ / croque monsieur

+ 付け合わせと、日替りスープ or コーヒー or 季節のお茶
with side dish and today's soup or coffee or tea

¥750-

* 卵付き / add poached egg + ¥50-

☐ ジャパメックス・タコス / JAPA-MEXI tacos

+ 自家製ジンジャーエール or レモンスカッシュ
with homemade ginger ale or lemon squash

¥850-