

Zéro One

Café & Brasserie

ゼロワンカフェは 2012 年の開業以来、
町田で若者を中心に親しまれてきました。
このたび生まれ変わり、世代や性別を問わず
愛される街の社交場を目指して、
パリの食文化を取り入れたフレンチ中心の
メニューと空間をご用意。

街の裏路地という立地を活かし、
時とともに味わいが深まるカフェとして、
優雅で豊かな時間をお届けします。

*Since opening in 2012, Zero One Café has been loved by the youth of Machida.
Now reborn, it embraces Parisian food culture with a French-inspired menu and
space, aiming to be a timeless gathering place for all generations.
Tucked in a quiet alley, it offers elegant moments that grow richer with time.*



Main dish

メインディッシュ



RECOMMENDED

チキンとポテトのチーズグラタン

サラダ付き Chicken and potato cheese gratin 1480 (1628)



少々お時間かかります

サラダ付き

4時間煮込んだ ボロネーゼのラザニア

4-hour slow-cooked bolognese lasagna 1580 (1738)



ステーキ・パリジャンプレート

Steak parisien plate 1880 (2068)

Pasta

生麺パスタ

五感で味わう、ゼロワンカフェの生パスタ体験。
Experience fresh pasta with all five senses — only at Zero One Café.



ビーフラグーとマッシュルームの生パスタ
Fresh pasta with beef ragù & mushrooms 1380 (1518)



パンチェッタ・チキン、プティボワのクリーム生パスタ
Fresh pasta with pancetta, chicken & peas in cream sauce 1280 (1408)

Sandwiches

サンドイッチ



蜂蜜とカマンベールの
オープンサンド
Honey and camembert open sandwich
1180 (1298)



パリジャンホットドッグ
Parisian hot dog
1280 (1408)



ハムとグリュエールチーズの
サンドイッチ
Ham and gruyère cheese sandwich
1280 (1408)

サラダは季節によって異なります

Side menu

サイドメニュー

ワインやビールと好相性の上質なおつまみで
Fine pairings with wine and beer for a richer moment.



Truffle & Parmesan Cheese

*French fries topped
with rich truffle and
Parmesan aroma.*

トリュフチーズフライドポテト
Truffle Cheese french fries
880 (968)

芳醇なトリュフと濃厚パルメザンチーズが香る、
贅沢に仕立てた山盛りのフレンチフライドポテト。

タルティーヌ Tartine



ハムとチーズのタルティーヌ
Ham and cheese tartine
880 (968)



蜂蜜とカマンベールのタルティーヌ
Honey and camembert tartine
780 (858)



にんじんとクミン、レーズンのラペ
Carrot, cumin, and raisin slaw
580 (638)



インゲンのガーリックバターソテー
Green beans sautéed with garlic butter
580 (638)

一杯いかが？



Apéritif 食前酒

「アペリティブ」とは食事の前に
飲み食欲を刺激し、食事をより
楽しむための習慣



キティ
Kitty

650 (715)



オペレーター
Operator

650 (715)



アペロール
スプリッツァー
Aperol Spritzer

680 (748)



擦りたて熟成生ハム
プロシュートとモルタデッラ
Freshly shaved aged prosciutto and mortadella
880 (968)



ほうれん草のクリーム煮
Spinach in cream sauce
680 (748)



オニオングラタンスープ
French onion soup gratinée
780 (858)



グリルドソーセージ
オニオンマスタードソース
Grilled sausage with onion mustard sauce
980 (968)

サラダ



季節のキッシュプレート
Seasonal quiche plate
980 (1078)



グリエールチーズと
モルタデッラのサラダ
Salad plate with Gruyère cheese and mortadella
980 (1078)



サッポロ生ビール
Sapporo draft beer
680 (748)



サングリア 赤・白
Sangria red & white
680 (748)



スタンダードモヒート
ヴィネツィアモヒート
各700 (770)



林檎のスパークリングワイン
Apple sparkling wine
980 (1078)

Drink

ドリンク

Spritzer スプリッツァー

RECOMMENDED



アペロールスプリッツァー 680(748)
アペロール+スパークリングワイン+ソーダ
Aperol Spritzer



リモンチェッロスプリッツァー 680(748)
リモンチェッロ+スパークリングワイン+ソーダ
Limoncello Spritzer



カンパリスプリッツァー 680(748)
カンパリ+スパークリングワイン+ソーダ
Campari Spritzer



サンジェルマンズスプリッツァー 680(748)
エルダーフラワー+スパークリングワイン+ソーダ
St-Germain Spritzer

Apéritif 食前酒

「アペリティフ」とは食事の前に飲み食欲を刺激し、
食事をより楽しむための習慣



キティ *Kitty*
赤ワイン+ジンジャーエール
630 (693)



オペレーター *Operator*
白ワイン+ジンジャーエール
630 (693)



キール *Kir*
白ワイン+カシスリキュール
650 (715)



キールロワイヤル *Kir Royale*
スパークリングワイン+カシスリキュール
680 (748)

Beer ビール



サッポロ生ビール
Sapporo draft beer
680 (748)

Whisky ウイスキー



デュワーズ
ソーダ or ロック
Dewar's
580 (638)



エライジャクレイグ
ソーダ or ロック
Elijah Craig
700 (770)

Cocktail カクテル 気軽に吞めて美味しい、うれしい



サングリア 赤・白
Sangria red & white

680 (748)



パナシェ ビール+レモネード
Panaché

700 (770)

Mojito モヒート



スタンダードモヒート
Standard mojito
700 (770)



ヴェネツィアモヒート
Venezia mojito モヒート+アペロール
700 (770)

Cidre シードル



林檎のスパークリングワイン
シードル ヴァル+ド+ランス クリュブルトン
Cidre Val de Rance Cru Breton apple sparkling wine
980 (1078)

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
700 (770)

Bottle
3080 (3388)

Red wine 赤ワイン

シャトー・ド・フォントニュー
Château de fontenille

780 (858)

3680 (4048)

レ・ドウ・ヴァッシュ・ルーージュ
Les deux vaches rouges

880 (968)

4280 (4708)

White wine 白ワイン

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

780 (858)

3880 (4268)

キャサリン・マーシャル リースリング
Catherine marshall riesling

950 (1045)

4480 (4928)

Rose wine ロゼワイン

E・ギガル タヴェルロゼ2021
E. Guigal tavel rosé 2021

930 (1023)

4380 (4818)

Signature

シグネチャードリンク

濃厚で香り高く滑らかな口当たりで、パリのカフェ気分

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



エスプレッソトニック

エスプレッソ、トニックシロップ、ソーダ

Espresso tonic

780 (858)



ティラミスクリームラテ アイス・ホット

カフェラテ、コーヒースロップ、クリーム

Tiramisu cream latte (Ice & Hot)

880 (968)



ソルトキャラメルクリームラテ アイス・ホット

ミルク、キャラメルソース、キャラメルクリーム

Salted caramel cream latte (Ice & Hot)

880 (968)



ロイヤル和紅茶ミルクティー アイス・ホット

和紅茶ベースミルクティ、クリーム

Royal Japanese black tea milk tea (Ice & Hot)

880 (968)

Coffee コーヒードリンク



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



アイスコーヒー 580 (638)
Iced coffee



カフェラテ 680 (748)
Café Latte (Hot)



アイスカフェラテ 680 (748)
Café Latte (Ice)

Tea ティー ポットサーブ



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



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

Juice ジュース



ジンジャーエール
Ginger ale
550 (605)



林檎ジュース
Apple juice
550 (605)



シトロナード
Citronnade lemon squash
550 (605)

Dessert

デザート

とろける自家製の贅沢。濃厚デザートで特別なひとときを
Homemade bliss. Indulge in rich, melting desserts.



タルトタタン
Tarte tatin

980 (1078)



バニラクロワッサン [フランボワーズ・キャラメル・ショコラ]
Vanilla croissant [Framboise Caramel Chocolatti]

980 (1078)



クラシックフレンチクリームブリュレ
Classic French Crème Brûlée
 1080 (1188)



アールグレイパウンドケーキ
*Earl grey pound cake
 with vanilla ice cream and lemon confiture*
 780 (858)



チョコレートのムース
Chocolate mousse
 680 (748)



フランボワーズのムース
Framboise mousse
 680 (748)

KEEP
WILL
CLUB

STRI

Bonito

CAFÉ KATSUO

TheCAFÉ

ZeroOne

武相庵

Kagasaka Bake

BONDIS
OCEANCLUB

鮭やざわ

Steak Coquette

44 APARTMENT

BAR
ROJY

MONDO
BOLD COFFEE

くちがほろ
KUCHI KARO

とろろ

町田・相模原でポイントが貯まる



キーウィルグループ
公式アプリ