

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.



Main menu メインメニュー

バケット・サラダ付

Served with baguette & salad

Recommend



ポークコトレッタ ミラノカツレツ

Pork cotoletta milanese-style cutlet

1380 (1518)



チキンとポテトのフリカッセ グラタン

Chicken and potato fricassée gratin

1480 (1628)



豊西牛のスローックドビーフシチュー

Toyonishi beef slow-cooked beef stew

1480 (1628)



4時間煮込んだボロネーゼのラザニア

Specialty: 4-hour slow-cooked bolognese lasagna

1580 (1738)

※少々お時間頂戴いたします

Sandwich サンドイッチ



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)

Genoa sandwich 1280 (1408)



ジャンボンフロマージュサンドイッチ

(プロシュート、マスタード、グリエール)

Jambon fromage sandwich 1380 (1518)

Steak ステーキ

ディナータイム限定 Dinner time limited

ステーキフリット、
トリュフマデラソース

Steak frites with truffle Madeira sauce

2880 (3168)



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
Carrot, cumin, and raisin slaw

580 (638)



フレッシュオリーブ グリーン&ブラック
Fresh olives: green & black

600 (660)



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

880 (968)



トリュフフレンチポテト
Truffle French fries

880 (968)



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

880 (968)



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

1080 (1188)



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

1280 (1408)



前菜3種の盛り合わせ ラペ・オリーブ・生ハム
Assorted appetizers: slaw, anchovy baguette, olives, and prosciutto

1380 (1518)

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
Croissant from Kogasaka bake

480 (528)

バゲット from こがさかベイク
Baguette from Kogasaka bake

580 (638)

Aperitif 食前酒



キティ
Kitty

650 (715)



オペレーター
Operator

650 (715)



キール
Kir

680 (748)



キールロワイヤル
Kir Royale

750 (825)



アペロールスプリッツァー
Aperol Spritzer

880 (748)

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・フォントニーユ <i>Château de fontenille</i>	880 (968)	3800 (4180)
レ・ドウ・ヴァッシュ・ルージュ <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

Sapporo draft beer

780 (858)

Whisky ウイスキー

デュワーズ ソーダ or ロック

Dewar's

680 (748)

エライジャクレイグ ソーダ or ロック

Elijah Craig

780 (858)

Cocktail カクテル

サングリア 赤・白

Sangria red & white

750 (825)

スタンダードモヒート

Standard mojito

780 (858)

ヴィネツィアモヒート

Venezia mojito

780 (858)

パナシェ

Panaché

780 (858)



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)



ティラミスクリームラテ
アイス・ホット
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
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
Royal Japanese black tea milk tea (Ice & Hot)

880 (968)

Coffee コーヒードリンク



アイスコーヒー
Iced coffee

580 (638)

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

650 (715)

カフェラテ アイス・ホット
Cafe Latte (Ice & Hot)

680 (748)

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 (レモンスカッシュ)
Citronnade lemon squash

550 (605)

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



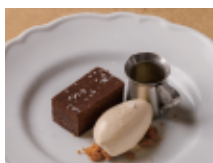
テリーヌフロマージュブリュレ
バニラアイスとレモンのコンフィチュール添え
*Terrine fromage brûlée
with vanilla ice cream and lemon confiture*

780 (858)



アールグレイパウンドケーキ
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*

780 (858)



テリーヌドショコラ
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*

880 (968)



モンブラン
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*

980 (1078)



季節のタルト
Seasonal tart

980 (1078)