

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, Zéro 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)



ポークコトレッタ ミラノカツレツ

Pork cotoletta milanese-style cutlet 1380 (1518)

この商品はサラダは付きません

少々お時間がかかります



4時間煮込んだ ボロネーゼのラザニア

サラダ付き 4-hour slow-cooked bolognese lasagna 1580 (1738)

ディナータイム限定



ステーキフリット トリュフマデラソース

サラダ付き Steak frites with truffle Madeira sauce 2880 (3168)

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.



クリーミーレモンチキンパスタ
Creamy lemon chicken pasta 1280 (1408)



豊西牛のラグーとグリル野菜のパスタ
Toyonishi beef ragu pasta with grilled vegetables 1380 (1518)

Sandwich サンドイッチ



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 1280 (1408)



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 1380 (1518)

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。



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)



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)

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
スプリッター
Aperol Spritzer
680 (748)



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



マッシュルームとラム肉のコロッケ
Mushroom and Lamb Croquettes
 880 (968)



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
 ラベ・オリーブ・生ハム
Assorted appetizers: slaw, anchovy baguette, olives, and prosciutto
 1380 (1518)

Salad サラダ



季節のキッシュプレート
Seasonal quiche plate
 1080 (1188)



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
 1080 (1188)



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
 ヴァイネツィアモヒート
 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

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*
赤ワイン+ジンジャーエール
630 (693)



オペレーター *Operator*
柑橘系のアペリティブ
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)



アペロールスプリッター

Aperol Spritzer

アペロールリキュール+スパークリングワイン+ソーダ

680 (748)

食前にいかが？

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 気軽に呑めて美味しい、うれしい



サングリア 赤・白
Sangria red & white

680 (748)



パナシエ 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・フォントニーユ
Château de fontenille

780 (1078)

3680 (4048)

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

880 (968)

4280 (4708)

White wine 白ワイン

ドメール・ペイリエール 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
Citromade 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.



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

1080 (1188)



バニラショコラクロワッサン
Vanilla chocolate croissant

980 (1078)



モンブラン
Mont blanc with vanilla ice cream and lemon confiture

980 (1078)



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)



テリーヌフロマージュブリュレ
Terrine fromage brûlée
with vanilla ice cream and lemon confiture
780 (858)



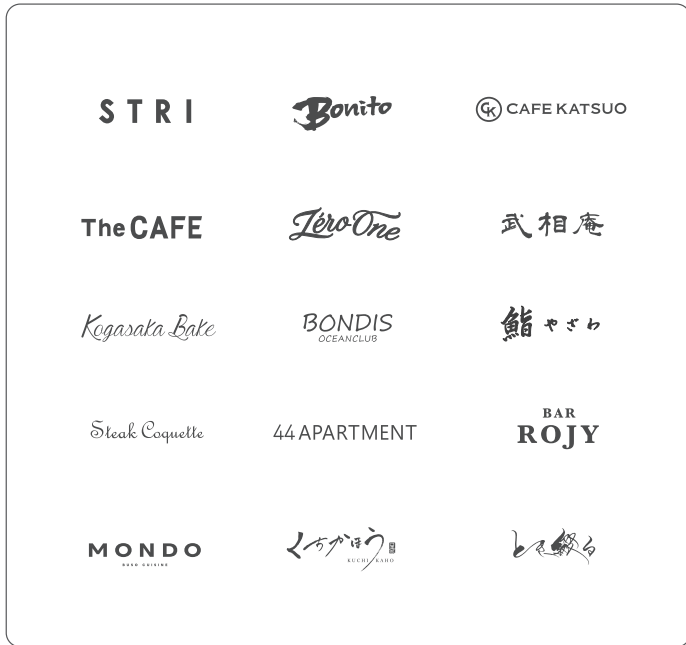
テリーヌドショコラ
塩バニラアイスのオリーブオイルがけ
Terrine de chocolat
with olive oil and salted vanilla ice cream
880 (968)



季節のタルト
Seasonal tart
980 (1078)

写真と商品が異なる場合がございます

KEEP
WILL
CLUB



町田・相模原でポイントが貯まる



キーブイルグループ
公式アプリ