

MENU

食物アレルギー対応ポリシー

当レストランにおける食物アレルギー対応につきましては、８品目（えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生）のみとさせていただきます。８品目の対応をご希望のお客さまは、事前にお申し出ください。
お客さまの安全を最優先とさせていただくため、８品目以外の対応はいたしかねます。
以下１～４の内容をご承知のうえ、お客さまによるご判断でご利用をお願いいたします。
１．当社ではすべての飲食物を同一環境で取り扱うため、使用原材料以外のアレルゲンの微量混入を完全にも防止することができません。
２．当社のアレルゲン情報は、使用原材料および製造会社からの原材料情報（食品表示）を基にご案内いたします。
３．お客さまへ安全なお料理・お飲みものの提供が困難な場合には、ご利用をお断りさせていただく場合がございます。
４．一部アレルギーが対応できない場合がございます。

Food Allergy Response Policy

Regarding food allergy accommodations at our restaurant facilities, we are only able to address the following eight allergens: shrimp, crab, walnuts, wheat, buckwheat, eggs, dairy, and peanuts.
Guests who wish for accommodations regarding any of these eight allergens are asked to make a request in advance.
To give top priority to the safety of our guests, we regret we are unable to make accommodations regarding ingredients other than the eight allergens.
Guests are asked to acknowledge statements 1-4 below and make their own judgments regarding the patronage of our facilities.
1. At our facilities, as all food and beverages are handled in the same environment, we are unable to completely prevent contamination with minute quantities of an allergen other then the ingredients begin used.
2. The allergy information is based on the ingredient information (food labeling) of the ingredients used and from their manufactures, etc.
3. If it would be difficult to provide safe food and beverages to a guest, we may decline to provide service to the guest.
4. Some restaurants may not be able to accommodate allergies.

秋彩る美食



グリルしたノルウェーサーモンと舞茸のフリット
秋香るクリームパスタ ¥2,600

Grilled Norwegian Salmon and Crispy Maitake Mushroom Cream Pasta

A creamy pasta dish topped with delicately grilled Norwegian salmon and crispy maitake mushroom fritters. The rich aroma of maitake mushrooms blends beautifully with the velvety cream sauce, while the popping texture of tobiko adds a delightful accent to every bite.

スタンダードメニュー

PIKAKE Standard

シーフードドリア ¥3,630
エビ、ホタテ、タイ、アメリケーヌソース、サフランライス、チーズ
Seafood Doria
Shrimp, Scallops, Sea Bream, Sauce Américaine, Safran Rice, Cheese

ミックスサンドイッチ ¥2,200
パストラミビーフ、チーズ、トマト ／ スモークサーモン、サニーレタス、オニオン ／ フライドポテト、ピクルス
Mixed Sandwich
Pastrami Beef, Cheese, Tomato / Smoked Salmon, Lettuce, Onion / French Fries, Pickles

ホットサンド ¥2,000
バジル風味チキン、チーズ、トマト ／ ベーコン、タマゴサラダ ／ フライドポテト、ピクルス
Hot Sandwich
Basil Chicken Breast, Cheese, Tomato / Bacon, Egg / French Fries, Pickles

オムライス ¥2,400
Omelet & Chicken Rice

スパゲティ ナポリタン ¥2,300
Spaghetti Napolitan

※Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market.
※Price includes consumption tax. Additional service charge 13% will be added.
※仕入れの状況により、食材、メニューに変更がある場合がございます。
※表記料金には消費税が含まれております。別途会計時にサービス料(13%)を加算させていただきます。



シーフードドリア
Seafood Doria



ミックスサンドイッチ
Mixed Sandwich



ホットサンドイッチ
Hot Sandwich



オムライス
Omelet & Chicken Rice



ナポリタンスパゲッティ
Spaghetti Napolitan

軽食メニュー
LIGHT Meal

シーフードピラフ — ¥2,800
エビ、カニ、ホタテ、パーム貝
Seafood Pilaf
Shrimp, Crab, Scallops, Mussels

牛サーロインのステーキ — ¥3,200
温野菜、クレソン、ポリネシアンソース、ガーリックチップ
Beef Sirloin Steak
Boiled Vegetable, Cresson, Polynesian Sauce, Garlic Chips

ライスまたはパンセット Rice or Bread +¥300

有頭エビのフライ — ¥2,600
ミックスサラダ、タルタルソース
Head-On Fried Prawn
Mixed Salad, Tartar Sauce

ライスまたはパンセット Rice or Bread +¥300

ビーフカレードリア — ¥2,400
バターライス、牛肉、カレーソース、ホワイトソース、チーズ
Beef Curry Doria
Butter Rice, Beef, Curry Sauce, White Sauce, Cheese

ビーフカレーライス — ¥2,400
らっきょう、福神漬け、フライドオニオン
Beef Curry & Rice
Pickles, Fried Onion

V
カポナータのトマトパスタ　菜園風 — ¥2,400
Garden Veggie Caponata Spaghetti

V
彩り野菜のサラダ — ¥1,700
フレンチドレッシング
Vegetable Salad
French Dressing

サイドセットメニュー
Optional Meal Menu

Aセット	コーヒーまたは紅茶	Tea or Coffee	+¥1,000
Bセット	スープとサラダ	Soup & Salad	+¥1,000
Cセット	スープ、サラダとコーヒーまたは紅茶	Soup, Salad & Tea or Coffee	+¥1,150

※Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market.
※Price includes consumption tax. Additional service charge 13% will be added.
※仕入れの状況により、食材、メニューに変更がある場合がございます。
※表記料金には消費税が含まれております。別途会計時にサービス料(13%)を加算させていただきます。



シーフードピラフ
Seafood Pilaf



牛サーロインステーキ
Beef Sirloin Steak



有頭エビのフライ
Head-On Fried Prawn



ビーフカレードリア
Beef Curry Doria



ビーフカレーライス
Beef Curry & Rice

デザート
DESSERT

焼き菓子セット ¥1,660
Daily Patisseries Drink Set
日替わり焼き菓子2種とコーヒーまたは紅茶のセット
2 kinds of Daily Patisseries with Tea or Coffee

アップルパイ ア ラ モード ¥1,750
Apple Pie A La Mode コーヒーまたは紅茶セット ¥2,750

キャラメルワッフル ¥1,800
Caramel Waffle コーヒーまたは紅茶セット ¥2,800

コーヒーゼリー ¥850
Coffee Jellies コーヒーまたは紅茶セット ¥1,850

バニラアイスクリーム ¥850
Vanilla Ice Cream コーヒーまたは紅茶セット ¥1,850

抹茶アイスクリーム ¥850
Matcha Ice Cream コーヒーまたは紅茶セット ¥1,850

ラズベリーシャーベット ¥850
Raspberry Sherbet コーヒーまたは紅茶セット ¥1,850

和
スイーツ

焼き餅入り栗ぜんざい　煎茶付き ¥1,800
ZENZAI Grilled Mochi and Chestnuts
Sweet red bean soup with grilled mochi and a candied chestnut, served with sencha green tea

あんバターサンド　コーヒーまたは紅茶付き ¥1,850
Red Beans Paste and Butter Sandwich with Tea or Coffee

※Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market.
※Price includes consumption tax. Additional service charge 13% will be added.
※仕入れの状況により、食材、メニューに変更がある場合がございます。
※表記料金には消費税が含まれております。別途会計時にサービス料(13%)を加算させていただきます。



焼き菓子セット
Daily Patisseries Drink Set



アップルパイアラモード
Apple Pie A La Mode



キャラメルワッフル
Caramel Waffle



コーヒーゼリー
Coffee Jellies



栗ぜんざい
Chestnut Zenzai



あんバターサンド
Red Beans Paste ＆ Butter Sandwich

コーヒー
COFFEE

以下のコーヒーのお替りはご自由にお申し付けください
Free refills of coffee below

オリジナルブレンドコーヒー	Original Blended Coffee	¥1,400
ロースト具合の異なる二種類の豆を中心に華やかなナッツの風味と深みとコクを味わっていただける１杯に仕上げました。 **Nutty & Bold Coffee Blend** Two roast beans, rich depth, and a vibrant nutty finish.		
アメリカンコーヒー	Week Coffee	¥1,350
カフェインレスコーヒー	Decaffeinated Coffee	¥1,350

以下のお飲み物のお替りは半額で承ります
Refills are half price on the following menu

エスプレッソコーヒー	Espresso Coffee	¥1,350
ダブルエスプレッソ	Double Espresso	¥1,950
カフェ オ レ	Café au Lait	¥1,450
カプチーノ	Cappuccino	¥1,450
カフェ ラ テ	Café Latte	¥1,450
ココア	Cocoa	¥1,450
キャラメル ラ テ	Caramel Flavor Latte	¥1,450
バニラ ラ テ	Vanilla Flavor Latte	¥1,450
ヘーゼルナッツ ラ テ	Hazelnuts Flavor Latte	¥1,450
アイスコーヒー	Iced Coffee	¥1,350
アイスラテ	Iced Café Latte	¥1,450
アイスココア	Iced Cocoa	¥1,450
アイスキャラメル ラ テ	Iced Caramel Flavor Latte	¥1,450
アイスバニラ ラ テ	Iced Vanilla Flavor Latte	¥1,450
アイスヘーゼルナッツ ラ テ	Iced Hazelnuts Flavor Latte	¥1,450

紅茶・ハーブティー

TEA / HERB TEA

紅茶とハーブティーのお替りは半額で承ります
Refills are half price on the following menu

ピカケオリジナルティー	Pikake Original Tea	¥1,450

和紅茶をベースに使用し、サフラワーとラベンダーを加えました。
金平糖のほのかな甘みがありますので、ストレートがおすすめです。
Japanese Black Tea with Safflower & Lavender
A gentle blend of Japanese black tea, accented with safflower and lavender.
Its subtle sweetness, inspired by traditional konpeitō candy, makes it perfect for enjoying straight.

オーガニックダージリン	Organic Darjeeling	¥1,450
オーガニックアールグレイ	Organic Earl Grey	¥1,450
オーガニックアッサム	Organic Assam	¥1,450
カモミール	Chamomile	¥1,450
ペパーミントティー	Pepper Mint Tea	¥1,450
ローズヒップハイビスカス	Rosehip Hibiscus	¥1,450
アップルシナモン	Apple Cinnamon	¥1,450
ホワイトフルーツティー	White Fruits Tea	¥1,450
マスカテルハーブティ	Muscatel Herb Tea	¥1,450
スイートハニージンジャー	Sweet Honey Ginger	¥1,450
ロイヤルミルクティー	Royal Milk Tea	¥1,450
チャイティーラテ	Chai Tea Latte	¥1,450

アイスティー	Iced Tea	¥1,350
アイスロイヤルミルクティー	Iced Royal Milk Tea	¥1,450
アイスチャイティーラテ	Iced Chai Tea Latte	¥1,450

※Price includes consumption tax. Additional service charge 13% will be added.
※表記料金には消費税が含まれております。別途会計時にサービス料(13%)を加算させていただきます。

各種ケーキ
CAKE SELECTION

ケーキ＆ドリンクセット
Cake & Drink Set

お好みのケーキにプラス1,000円でお飲み物をご用意いたします。
コーヒー、アイスコーヒー、紅茶、アイスティーからお選びください。
Beverages are available for an additional 1,000 yen for the cake of your choice.
Please choice from Coffee, Iced Coffee, Tea, Iced Tea.



キャラメルシュークリーム
Caramel Cream Puffs
香ばしいアーモンドのシューに
ほろ苦いキャラメルとカスタード
クリームがたっぷり
¥800
（ドリンクセット ¥1,800）

イチゴショートケーキ
Strawberry Sponge Cake
なめらかなスポンジに華やかな
イチゴが彩るピカケ自慢のケーキ
¥1,100
（ドリンクセット ¥2,100）

モンブラン
Mont-Blanc
シュクセ生地にも渋皮栗を忍ばせて
濃厚なマロンクリームを纏った一品
¥950
（ドリンクセット ¥1,950）

ガトーショコラクラシック
Gâteau au Chocolat Classic
カカオ分の高いビターな
チョコレートをしっとりと軽やかに
焼き上げた昔ながらの伝統菓子
¥950
（ドリンクセット ¥1,950）

シャインマスカットタルト
Shine Muscat Tart
レモン風味タルトとシャインマスカッ
トをフロマージュブランを使用した生
クリームで仕上げた爽やかなタルト
¥1,000
（ドリンクセット ¥2,000）

かぼちゃのチーズケーキ
Pumpkin Cheesecake
クリームチーズの濃厚なコクと
かぼちゃの自然な甘みを活かした
秋限定のチーズケーキ。
¥950
（ドリンクセット ¥1,950）

※Price includes consumption tax. Additional service charge 13% will be added.
※表記料金には消費税が含まれております。別途会計時にサービス料(13%)を加算させていただきます。

冷抹茶ドリンク
COLD MATCHA DRINK



ストロベリー抹茶 ¥1,200
イチゴシロップ、抹茶、ミルクフォーム
Strawberry Matcha
Strawberry Syrup, Matcha, Milk Form

マンゴー抹茶 ¥1,200
マンゴードリンク、抹茶、ミルクフォーム
Mango Matcha
Mango Drink, Matcha, Milk Form

ダーティー抹茶 ¥1,200
抹茶、エスプレッソショット、ミルクフォーム
Dirty Matcha
Matcha, Espresso Shot, Milk Form

クリームソーダ
SODA FLOAT



メロンクリームソーダ ¥1,200
Melon Soda Float

ピーチブルークリームソーダ ¥1,200
Peach Blue Soda Float

ソフトドリンク
NON-ALCOHLIC BEVERAGE

紀州有田みかん	KISHU ARIDA Mandarin Juice	¥1,200
すりおろしリンゴジュース	Apple Juice	¥1,200
トマトジュース	Tomato Juice	¥1,200
コカ・コーラ	Coke	¥900
ジンジャーエール	Ginger Ale	¥900
レモンスカッシュ	Lemon Squash	¥900
ペリエ	Perrier Soda 330ml	¥900
ウーロン茶	Oolong Tea	¥900
ノンアルコールビールテイスト飲料	Non-Alcoholic Beer Taste Drink	
キリン グリーンズフリー	Kirin Green's Free alc/0.00% 334ml	¥900

生ビール
DRAFT BEER

キリンラガービール	KIRIN Lager Beer 420ml	¥1,300

国産ウイスキー
JAPANESE WHISKY

ニッカ竹鶴ピュアモルト ハイボール／ロック／水割り	NIKKA Pure Malt Whisky with Soda / on the Rocks / with water	¥2,000
サントリー知多 ハイボール／ロック／水割り	The Chita Single Grain Whisky with Soda / on the Rocks / with water	¥2,200

白ワイン
WHITE WINE

グラン マレノン ブラン ＜ローヌ・フランス＞	Grand Marrenon Blanc <Rhône / France>	¥1,400 Glass 125ml

フルーツのアロマに、白い花や優しいハーブのニュアンスが加わった広がりのある酸味が心地よい白ワイン

赤ワイン
RED WINE

グラン マレノン ルージュ ＜ローヌ・フランス＞	Grand Marrenon Rouge <Rhône / France>	¥1,400 Glass 125ml

黒い果実の香りにスパイシーさが加わった、程よいタンニンが味わいに奥行きを与えた赤ワイン

おつまみ
SMALL BITES

ミックスナッツ ¥800
Mixed Nuts

V フライドポテト ¥1,000
French Fries

スモークサーモンのサラダ添え ¥1,900
Smoked Salmon with Salad

ソーセージ盛り合わせ ¥1,800
Assorted Sausage

皮つきポテトとフライドチキン ¥1,900
サワークリームオニオンディップ
Deep Fried Wedge Cut Potato & Chicken
Sour Cream Onion Dip



スモークサーモン
Smoked Salmon



皮つきポテトとチキン
Fried Potato & Chicken

※Please be advised that occasionally menu items change based on availability on the market.
※Price includes consumption tax. Additional service charge 13% will be added.
※仕入れの状況により、食材、メニューに変更がある場合がございます。
※表記料金には消費税が含まれております。別途会計時にサービス料(13%)を加算させていただきます。