



Megan

TRADITIONAL, MODERN, SIMPLE
and ALL HOUSEMADE.

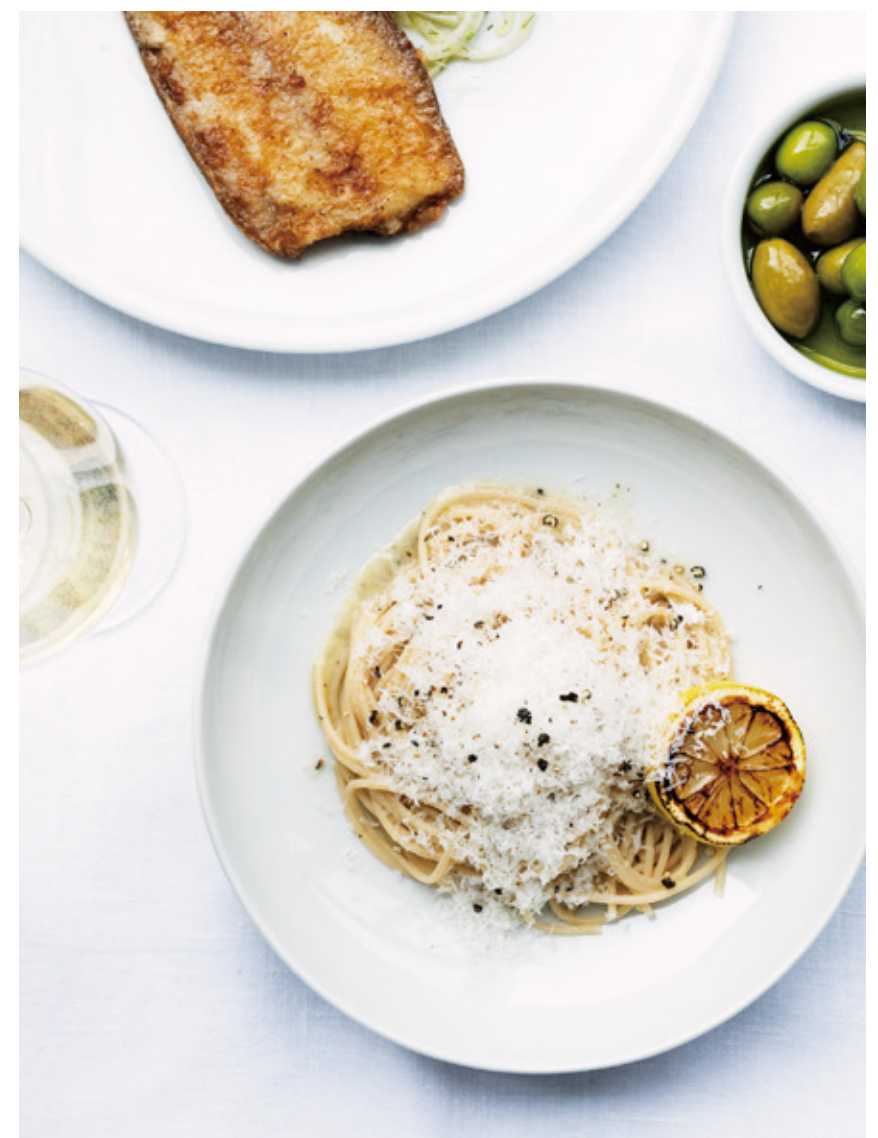
Open 7 days a week, 8 am to midnight,
Megan provides seasonal and freshly
baked patisseries, fine breakfast, lunch,
dinner meals to your likings, plus authentic
yet modern cocktails, specialty coffees...
All housemade for each and every good
neighbors.

トラディショナル、モダン、シンプル、
そして、全てがハウスメイド
Megan - BAR & PÂTISSERIE は
毎日朝 8 時からミッドナイトまで。
パティスリーラボでは
季節のフレッシュペイストリーやバイクドグッズを、
レストランキッチンでは
お好みのブレックファストやランチ、
ディナーのファインフードを、
バーカウンターでは
オーセンティックでモダンなカクテルと
スペシャルティコーヒーを
ハウスメイドをご用意しています。

すべての人に向けて。

BAR & PÂTISSERIE
Megan

1F SHIBUYA BRIDGE B,
1-29-3 HIGASHI, SHIBUYA-KU, TOKYO 150-0011 JAPAN
81 3 5962 7648
OPEN 8 am - 11.30 pm L.O
megan.jp





RESTAURANT

Megan is an all-round restaurant to satisfy all your needs and wants throughout the day. From breakfast, lunch, dinner to bar hours, we provide new American style cuisine with seasonal ingredients from the kitchen to your table.

ブレイクファストからランチタイム、ディナーからバータイムまで、さまざまな過ごし方がかなうオールラウンドレストラン。季節の食材や素材の持ち味をいかした、ニューアメリカンスタイルの料理をキッチンより。

...



PÂTISSERIE

The patisserie prepares fresh seasonal pasties and American bakes such as scones and cookies using traditional confectionery techniques. You can take them with you on your way, or taste them right here right now if you can't wait that long.

フランスやヨーロッパの伝統的な製菓技術をベースに、季節のフレッシュベイストリーや、スコーン、クッキーなどのアメリカンベーキングをシーズンごとにお届けします。お持ち帰りはもちろん、店内でのお召し上がりも可能です。

...



BAR, CAFE

Our barista drips each cup of our coffee menu with care and the cocktails are the bartender originals with Japanese twist such as traditional green tea and Matcha. Mixology cocktails using fresh seasonal ingredients and wide range of organic wine lists are also available.

バリスタが一杯一杯淹れるコーヒーメニューはもちろん、バーテンダーによる日本の伝統的な緑茶や抹茶などを取り入れたカクテルや季節の素材を使用したミクソロジーカクテル、ヴァンナチュールをラインナップ。

...



FIRST WE EAT,
THEN WE DO EVERYTHING ELSE.