

# Desert Menu

## CAKE ケーキ

- ・ **モンブラン** イートイン ￥ 713  
Mont-blanc テイクアウト ￥ 637

しっとりとした生地にカシスを忍ばせ、  
国産和栗とフランス産栗で仕上げました

- ・ **ガトー・オ・ショコラ** イートイン ￥ 544  
Gateaux au chocolat テイクアウト ￥ 486

フランス産ショコラを100%使用。  
くちどけが軽く、しっとり焼き上げました。

- ・ **ディジョネ** イートイン ￥ 713  
Dijonnais テイクアウト ￥ 637

カシス、バニラ、オレンジのムース仕立て。  
キルシュをほんのり効かせた味わい。



モンブラン



ガトー・オ・ショコラ



ディジョネ

NEW

- ・ **柚子** イートイン ￥ 713  
Yuzu テイクアウト ￥ 637

ゆずをメインにアールグレイとリンゴを合わせました。  
滑らかな口溶けのヴェリーヌ。

- ・ **カプチーノ** イートイン ￥ 713  
Cappuccino テイクアウト ￥ 637

コーヒーのヴェリーヌ  
各層にコーヒーの風味を取り入れました。

- ・ **クレームブリュレ** イートイン ￥ 665  
Crème brûlée テイクアウト ￥ 594

希少糖マスコパド糖を使用したブリュレ。  
無農薬、無化学肥料栽培サトウキビを100%  
原料としています。



カプチーノ

柚子

クレームブリュレ

..... デザートメニューをオーダーの方へ .....

## SPECIAL DRINK SET plus ￥ 500

- ・ レモンスカッシュ
- ・ イチゴミルク
- ・ 抹茶ミルク (hot/ice)
- ・ ティラミスラテ (hot/ice)
- ・ バニラアールグレイティー (hot/ice)

## DRINK SET plus ￥ 380

- ・ コーヒー (hot/ice)
- ・ セイロンティー (hot/ice)
- ・ オレンジジュース
- ・ ウーロン茶