

# Desert Menu

## CAKE ケーキ

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

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  
テイクアウト ¥ 486  
Gateaux au chocolat

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  
テイクアウト ¥ 637  
Dijonnais

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



- ・ **アールグレイ** イートイン ¥ 713  
テイクアウト ¥ 637  
Earl Grey

アールグレイ、ブラッドオレンジ、ヘーゼルナッツの  
組み合わせの口溶けなめらかなヴェリーヌ

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

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  
テイクアウト ¥ 594  
Crème brûlée

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



アールグレイ



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