

Desert Menu

DESSERT デザート

- ・ **アイスクリーム** ￥ 550
Ice cream
[バニラ / 抹茶 / チョコレート / カシス]



フルーツパフェ

- ・ **アフォガード** ￥ 700
Affogato
ソースを3種類からお選びいただけます
[チョコレート / シナモン / キャラメル]



白玉ぜんざい

- ・ **白玉ぜんざい (煎茶付)** ￥ 880
Shiratama Zenzai
[ホット / アイス]

- ・ **クリームあんみつ (煎茶付)** ￥ 1,200
Anmitsu



クリームあんみつ (煎茶付)

- ・ **フルーツパフェ** ￥ 1,400
Fruits parfait

SIDE サイドメニュー

- ・ **パン** ￥ 440
Bread

10種類のパンがおかわり自由！

ホカホカのパンをスタッフが

お持ちいたします。

※仕込みの状況によりラインナップを変更することがございます。



Desert Menu

CAKE ケーキ

- ・モンブラン
Mont-blanc
- | | |
|--------|-------|
| イートイン | ¥ 733 |
| 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



カシスと
栗の
ハーモニー

- ・ガトー・オ・ショコラ
Gateaux au chocolat
- | | |
|--------|-------|
| イートイン | ¥ 559 |
| 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。



ショコラ
100%

- ・ディジョネ
Dijonnais
- | | |
|--------|-------|
| イートイン | ¥ 733 |
| 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。



カシスの酸味
とホワイト
チョコの甘
さが◎

NEW

- ・アールグレイ
Earl Grey
- | | |
|--------|-------|
| イートイン | ¥ 733 |
| テイクアウト | ¥ 637 |

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



ヘーゼル
ナッツと
オレンジが
絶品！

- ・カプチーノ
Cappuccino
- | | |
|--------|-------|
| イートイン | ¥ 733 |
| 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。



意外と
苦くなく
珈琲に
合う◎

- ・クレームブリュレ
Crème brûlée
- | | |
|--------|-------|
| イートイン | ¥ 683 |
| テイクアウト | ¥ 594 |

希少糖マスコバ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。



オーダー
いただいて
から表面を
ブリュレ！

デザートメニューをオーダーの方へ

DRINK SET plus ¥ 400

- | | |
|---------------------|------------|
| ・ コーヒー (hot/ice) | ・ オレンジジュース |
| ・ セイロンティー (hot/ice) | ・ ウーロン茶 |
| ・ 紅茶 | ・ アイ스티ー |
- お選びください
セイロン / ダージリン / ジャスミン
アールグレイ / アールグレイ(デカフェ)

※表示価格には消費税が含まれています ※画像はイメージです