

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]



水わらび餅

- **水わらび餅 (煎茶付)** ¥ 700
Crystal Warabi-mochi

- **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

- **クリームあんみつ (煎茶付)** ¥ 1,200
Anmitsu

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、しっとりと焼き上げました。



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◎

- **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
 - 紅茶 お選びください
 - ウーロン茶
 - アイスティー
- 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)