

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 (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 (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



水わらび餅



白玉ぜんざい



クリームあんみつ

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** イートイン ￥ 733
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



カシスと
栗の
ハーモニー

- ・ **ガトー・オ・ショコラ** イートイン ￥ 559
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、しっとりと焼き上げました。



ショコラ
100%

- ・ **ディジョネ** イートイン ￥ 733
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。



カシスの酸味
とホワイト
チョコの甘
さが◎

- ・ **アールグレイ** イートイン ￥ 733
Earl Grey 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** イートイン ￥ 733
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。



意外と
苦くなく
珈琲に
合う◎

- ・ **クレームブリュレ** イートイン ￥ 683
Crème brûlée 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)

・ 紅茶 お選びください

ダーズリン / アールグレイ / ルイボス
イングリッシュブレックファスト

・ オレンジジュース

・ ウーロン茶

・ アイスティー