

Cafe Menu

10:00~19:00 (ラストオーダー 18:00)

できたて30分以内がおいしい

ラム酒香るモンブラン

栗将軍

1,540円

ほうじ茶風味のココナッツメレンゲにキャラメルカスタードと生クリームを重ね、和洋の栗ペーストとラム酒シロップ漬の栗、アーモンドヌガーをのせました。

! アルコールを使用しております。お酒の弱い方やお子様はお控えください。

特定原材料等28品目 小麦・卵・乳成分・アーモンド



テイクアウト
OK



栗のおこげぜんざい 880円

香ばしい栗きんとんのおこげで作ったぜんざい。お餅の下に隠れたもちりとした皮で包んだ「あん」が味わいを深めます。味変にセミドライトマトと道明寺あられを添えました。

特定原材料等28品目 小麦



栗和 くりなごみ 1,815円

2024年全国モンブラン大会で優勝したモンブランをアレンジ。カリカリのメレンゲとサクサクのパイ、栗のテリーヌにふわふわ極細の栗粉をたっぷりと盛り付けました。

特定原材料等28品目 小麦・卵・乳成分・大豆・ゼラチン



クリームダンジュ・オニヴェール 990円

ぜんざい 温/冷 どちらかお選びください

フランボワーズソースの入ったクリームダンジュに、ぜんざいと栗そぼろを合わせました。和と洋、甘みと酸味が溶け合う豊かな味わいをお楽しみください。

特定原材料等28品目 卵・乳成分・大豆・ゼラチン



たっぷり苺の楽園パフェ 2,585円

旬の苺がたっぷり18粒! 苺のアイス、ホワイトチョコ、苺のチュイルを入れた春のスペシャルパフェ。別添えのソースをかけて味変もお楽しみください。

特定原材料等28品目 小麦・卵・乳成分・アーモンド・大豆・ゼラチン



野菜畑のごちそうプレート 1,100円

自社農園トマトのピューレとセミドライトマト、かぼちゃ、スナップエンドウを使った3種のケーキサレ。フレッシュトマト、フレンチドレッシング、コンソメスープとともに楽しみください。

特定原材料等28品目 小麦・卵・乳成分・落花生・アーモンド・牛肉・ごま・大豆・鶏肉・豚肉



KURI×KURIソフト 467円

ミルクィなソフトクリームに栗のこし粉を練り込んだ、風味豊かな栗ソフト。お好みで焙煎栗粉をかけて味の変化をお楽しみください。

特定原材料等28品目 小麦・卵・乳成分

TANEGASHIMA KOKUTOU LATTE

NEW!

自社製糖した種子島黒糖の濃厚なみつと黒糖氷にわらびもちを加えた特製ラテ。トッピングに深煎りきな粉、栗の焙煎粉を添えた、スペシャルな味わいです。



種子島黒糖ラテ ★
550円

特定原材料等28品目 乳成分・大豆



Drink Menu

ドリンクメニュー

テイクアウト
OK

ICE Drink

アイスコーヒー	440円	おかしなトマトジュース ★	440円
アイスカフェラテ	495円	蔵出しりんごジュース ★	275円
アイ스티ー	440円	自家製ジンジャーエール ★	440円
アイスマルク	440円	おかしなトマトを 食べて味わうジュース ★	550円
種子島黒糖ラテ ★	550円		

イートインのみ

HOT Drink

ブレンドコーヒー	440円	ホットミルク	440円
アメリカンコーヒー	440円	ホットジンジャー ★	440円
カフェラテ	495円	お抹茶	660円
紅茶	440円		

イートインのみ

TOPICS

NEW!

おかしなトマトを 食べて味わうジュース

恵那川上屋の農園育ち「おかしなトマト」の濃縮ジュースに、凍らせたトマトをたっぷり入れました。トマトは岩塩入り自家製黒みつと絡めて、味変をお楽しみください。

イートインのみ 特定原材料等28品目 使用なし



凍らせた
トマトがたっぷり



★印の商品：おかしな大地製品を使用しております。詳しくはスタッフにお声がけください。