

# Cafe Menu

9:00~17:00 (ラストオーダー 16:30)

価格は全て税込価格です。



NEW!

## 苺とピスタチオの パフェ

ー苺のクレープ包みー

1,760円

まずは苺、生クリーム、苺ソース、カスタードクリームを包みこんだクレープがのったサブレをお皿に移して。一口食べるごとに春の甘ずっぱさがお口の中でとろりと広がります。旬の苺をふんだんに使ったパフェは、苺アイスやピスタチオカスター・アイスにナッツヌガーなどを重ね、いろんな食感とともに楽しんでいただけます。

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



## モンブランパフェ

1,210円

特定原材料等28品目

小麦・卵・乳成分・大豆



## 苺スペシャル

1,210円

特定原材料等28品目

小麦・卵・乳成分・大豆



## 栗和 (くりなごみ)

1,815円

特定原材料等28品目

小麦・卵・乳成分・大豆・ゼラチン



## デリスショコラ

1,100円

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



## フレンチトースト

770円

特定原材料等28品目

小麦・卵・乳成分・大豆 ※はちみつ使用

NEW!



## さといももち

660円

特定原材料等28品目

くるみ・小麦・落花生・ごま・大豆



今シーズンの提供は  
終了いたしました

## 冬のモンブラン

1,650円

特定原材料等28品目

乳成分・りんご



ぜんざい

温/冷どちらかお選びください

## クレームダンジュ・

オニヴェール 990円

特定原材料等28品目

卵・乳成分・大豆・ゼラチン



## 種子島安納芋ブリュレ

880円

特定原材料等28品目

卵・乳成分



テイクアウトOK

## 栗ソフト

プレミアム 660円

特定原材料等28品目

小麦・卵・乳成分・アーモンド・大豆



季節の  
栗きんとん  
付き

## お抹茶セット

935円

特定原材料等28品目

やまいも



ドリンク  
付き

内容は  
日替わり  
です

## 季節の菓子

盛り合わせ 1,210円

特定原材料等28品目

お問い合わせください



## 栗ソフトエスプレッソがけ

594円

特定原材料等28品目

卵・乳成分



テイクアウトOK

## 栗ソフト

(コーン/カップ) 440円

特定原材料等28品目

小麦・卵・乳成分・大豆

# Drink Menu

9:00~17:00 (ラストオーダー 16:30)



## 種子島黒糖ラテ 550円

自社製糖した種子島黒糖の濃厚なみつと黒糖水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。

テイクアウトOK (特定原材料等28品目) 乳成分・大豆

## HOT Drink

ホットコーヒー	440円
アメリカンコーヒー	440円
カフェ・オ・レ	495円
エスプレッソ	440円
ホットミルク	440円
ホットティー	440円
瑞芳園のほうじ茶	440円
お抹茶	660円

## ICE Drink

アイスコーヒー	440円
アイスカフェ・オ・レ	495円
アイスマルク	440円
アイスティー	440円
ミックスジュース (オレンジ・りんご・ぶどう・レモン)	440円
ぶどうジュース	440円

## おかしなトマトを 食べて味わうジュース

550円

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。

(特定原材料等28品目) 使用なし

