

Cafe Menu



冬のモンブラン -石焼-

1,760円

HOT

あつあつに焼いた石焼きの器に、りんごのタルトタタン、ブリュレ、お餅を重ね、たっぷりのモンブランを絞って栗おこげソースをかけました。ほっこりする温もり、溶け合うおいしさ、多彩な食感。味わい豊かな冬限定スペシャルモンブランです。

特定原材料等28品目:卵・乳成分・りんご



オペラ
1,980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



苺花
2,200円

特定原材料等28品目:小麦・卵・乳成分・大豆・ゼラチン



お茶と栗のパフェ
1,760円

特定原材料等28品目:小麦・卵・乳成分・ゼラチン



栗のおこげぜんざい
990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



バケット
フレンチトースト
1,320円

特定原材料等28品目:小麦・卵・乳成分・ゼラチン



フォンダンショコラ
きな粉ソース添え
1,100円

特定原材料等28品目:小麦・卵・乳成分・大豆



種子島
安納芋ケーキ
1,100円

特定原材料等28品目:小麦・卵・乳成分・ごま



種子島
安納芋ブリュレ
1,100円

特定原材料等28品目:卵・乳成分



さといももち
(栗ソフト、ほうじ茶付き)
770円

特定原材料等28品目:くるみ・小麦・卵・乳成分・落花生・ごま・大豆



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

ドリンク
付き
内容は
日替わり
です



お抹茶セット

935円

特定原材料等28品目:使用なし



栗ソフト
エスプレッソがけ

660円

特定原材料等28品目:卵・乳成分



栗ソフトプレミアム

770円

特定原材料等28品目:小麦・卵・乳成分・アーモンド・大豆



栗ソフト(コーン/カップ)

495円

特定原材料等28品目:小麦・卵・乳成分・大豆

Drink Menu



種子島黒糖ラテ 605円

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。

テイクアウトOK

(特定原材料等28品目) 乳成分・大豆

ICE Drink

アイスコーヒー	495円
アイスカフェ・オ・レ	550円
アイスミルク	495円
アイスティー	495円
ミックスジュース (オレンジ・りんご・ぶどう・レモン)	495円
ぶどうジュース	495円
種子島黒糖ラテ 〔テイクアウトOK〕	605円

おかしなトマトを
食べて味わうジュース 605円

HOT Drink

ホットコーヒー	495円
アメリカンコーヒー	495円
カフェ・オ・レ	550円
エスプレッソ	495円
ホットミルク	495円
ホットティー	495円
瑞芳園のほうじ茶	495円
お抹茶	715円

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。

(特定原材料等28品目) 使用なし イートインのみ

