

Cafe Menu

春のモンブラン

NEW

- 栗和 - KURINAGOMI

1,760円

きめの細かい目で裏ごしした、極細そぼろ状のモンブラン。栗がふわっと香り立ち、ホクホクとしてなめらかな口どけが特徴です。サクサクのパイとメレンゲ、軽やかなカスタード&生クリームが、栗の風味を引き立てます。

特定原材料等28品目：小麦・卵・乳成分・大豆



NEW

苺タルトパフェ

2,420円

特定原材料等28品目：
小麦・卵・乳成分・アーモンド・大豆

！ 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。



NEW

苺のフレンチトースト

1,650円

特定原材料等28品目：小麦・卵・乳成分



いちか 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



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：やまいも



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

テイクアウトOK



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

テイクアウトOK

Cafe Menu

冬季限定メニュー



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



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



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

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
アイスマルク	495円
アイ스티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

