

# 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

季節の栗きんとん付き



## 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



テイクアウトOK

## 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

# 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

## 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<br>(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<br>テイクアウトOK            | 605円 |
| おかしなトマトを<br>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

