

Cafe Menu

10:00~19:00 (ラストオーダー 18:00)



NEW

春のモンブラン

-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



テイクアウトOK

栗将軍

1,760円

特定原材料等28品目:小麦・卵・乳成分・アーモンド



NEW

莓タルトパフェ

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

①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

莓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 莓花

2,200円

特定原材料等28品目:小麦・卵・乳成分・大豆・ゼラチン



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



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



テイクアウトOK

KURI x KURI ソフト

495円

特定原材料等28品目:小麦・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



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

Cafe Menu

10:00~19:00 (ラストオーダー 18:00)

春季限定メニュー



苺タルトパフェ

2,420円

じっくりラム酒に漬け込んだクランベリー入りのタルトに、いちご、ブルーベリー、フランボワーズを飾った、手間ひまかけた贅沢なパフェ。別添えのベリーソースをかけてお召し上がりください。

特定原材料等28品目:小麦・卵・乳成分・アーモンド・大豆

! 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。



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



いちご 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

Drink Menu

10:00~19:00 (ラストオーダー18:00)

テイクアウト
OK



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。

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	おかしなトマトジュース ★	495円
アイスカフェラテ	550円	蔵出しりんごジュース ★	275円
アイ스티ー	495円	自家製ジンジャーエール ★	495円
アイスミルク	495円	おかしなトマトを 食べて味わうジュース ★	605円
種子島黒糖ラテ ★	605円		

イートインのみ

HOT Drink

ブレンドコーヒー	495円	ホットミルク	495円
アメリカンコーヒー	495円	ホットジンジャー ★	495円
カフェラテ	550円	お抹茶 <small>イートインのみ</small>	715円
紅茶	495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



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。