

CAFE



無水調理した人参のキャロットケーキ
キャラメルソース 800
(880)

ケーキの上にチーズクリームをフロスティング。
キャラメリゼしたくるみをアクセントに。

●OVEN POT ○くるみ、小麦、卵、乳



レモンのフィナンシェと
大葉のグラニテ 800
(880)

ミニスキレットで焼き上げたフィナンシェと大葉のシャーベットを
合わせました。グレープフルーツとピールのコンポートと一緒に
お召し上がりください。

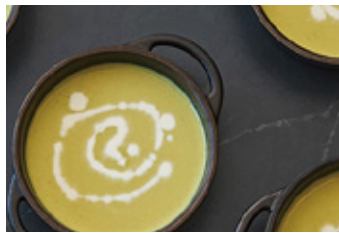
●MINI SKILLET/RICEPOT ○小麦、卵、乳



🍵 イタリアンプリン 800
季節のフルーツ添え (880)

クリームチーズを使用したむっちりとしたプリンです。

●OVEN POT ○卵、乳



🍵 無水調理した玉ねぎと
グリンピースの冷製ポタージュ 600
(660)

●OVEN POT ○乳

TOPPING

デザートに追加できます。

バニラアイス 200
○卵、乳 (220)

SET DRINKS

お好きなドリンクをお選びください。

400
(440)

COFFEE

コーヒー (Hot / Iced)

SOFT DRINKS

果肉入り 100% オレンジジュース

こだわりのグレープジュース

グレープフルーツジュース

TEA

アールグレイ (Hot / Iced)

ウーロン茶 (Iced)

国産 ゆず緑茶 (Hot)

さくら和紅茶 (Hot)

カモミール (Hot)

日向夏の和紅茶 (Iced)

マンゴージャスマンティール (Iced)

🍵 はパーミキュラ製品でお席まで提供いたします。

●は調理しているパーミキュラ製品です。○は商品に使用しているアレルギー9品目を表示しております。その他の品目はスタッフにお尋ねください。

DRINK MENU

COFFEE

lohas
beans

ロハスビーンズ社のスペシャルティコーヒーを
オリジナルブレンドでお楽しみください。

コーヒー (Hot/Iced)	600 (660)
カフェラテ (Hot/Iced)	682 (750)
ハニーラテ (Hot/Iced)	700 (770)

TEA

アールグレイ (Hot/Iced)	600 (660)
ウーロン茶 (Iced)	600 (660)
国産 ゆず緑茶 (Hot)	600 (660)
さくら和紅茶 (Hot)	600 (660)
カモミール (Hot)	600 (660)
日向夏の和紅茶 (Iced)	600 (660)
マンゴージャスマンティアー (Iced)	600 (660)

SEASONAL DRINKS

無水調理し素材の味わいを凝縮したフルーツや
シロップを使用したバーミキュラ特製のドリンクです。

ジンジャーレモネードソーダ	700 (770)
パイナップルとカモミールの ティーソーダ	800 (880)
季節のコンフィチュールソーダ	800 (880)

SOFT DRINKS

果肉入り100%オレンジジュース	600 (660)
アルプスワイナリー こだわりのグレープジュース	600 (660)
ジンジャーエール	600 (660)
グレープフルーツジュース	600 (660)

MINERAL WATER

ヒルドン スティル	800 (880)
ヒルドン スパークリング	800 (880)

BEER

エビス生ビール	700 (770)
---------	--------------

WINE

スパークリングワイン ロピトー ヴーヴ・ダルジャン	900 (990)
白グラス ルンガロッティ カデット ビアンコ	800 (880)
赤グラス ルンガロッティ カデット ロッソ	800 (880)

COCKTAILS

ハイボール	800 (880)
モスコミュール	800 (880)
ジントニック	800 (880)

NON ALCOHOL DRINKS

ノンアルコールビール	600 (660)
ノンアルコール スパークリングワイン	800 (880)
ノンアルコール 赤ワイン	700 (770)
ノンアルコール 白ワイン	700 (770)

JAPANESE WHISKY

知多 (水割り/ソーダ割り)	800 (880)
----------------	--------------

SHOCHU

中々 麦 (水割り/ソーダ割り)	800 (880)
富乃宝山 芋 (水割り/ソーダ割り)	800 (880)

未成年者およびお車を運転される方の
飲酒を固く禁じさせていただきます。