

アールグレイシフォンケーキサンド
オレンジ & ラズベリー

アールグレイの紅茶葉を贅沢に使用し、香り高い仕上がりになっています。
ベリーソースとの相性が抜群です。 ¥450



スイートポテトのメープル焼き

オーブンで温めたスイートポテトに冷たいバナナアイスのをせて、上からメープルシロップをかけます！ あったか冷たいデザートです。 ¥480



抹茶シフォンケーキサンド マンゴーソース

生地を焼く限界の量まで抹茶を贅沢に入れ、
少々苦味が出るほどに仕上がりました。 ¥450



アフオガード or 抹茶のアフオガード

バナナアイスクリームにアツアツのエスプレッソをかけると、溶けた部分がシャーベットのようになって、苦味と甘さが良く合います。 各 ¥420



キャラメルシフォンケーキサンド チョコ & パナナ

キャラメルのフレーバーを生地に練りこんだ定番の美味しさです。 ¥450



フォンダンショコラ

温かいチョコレートがスポンジの中からとろけるデザートです。 ¥460

↑↑↑↑ フワフワ 大きいけどペロリ！
お店で焼いてる人気のシフォンケーキ



←

温かいベルギーワッフルと

バナナアイスクリーム・ベリーソース

温かいワッフルにバナナアイスが溶ける美味しさです。 ¥500

デザートメニューの表示価格はすべて税別価格です



Lunch 11:00~15:00 (LO 14:00)

Dinner 17:00~21:00 (LO 20:30)

Cafe & Bar 21:00~24:00 (LO 23:00)

営業時間ごとにメニューが変わります

デザートメニューはランチからパーティタイムまで同じものです