DESSERT MENU

安心安全な食材を使い、 店内で焼き上げました。

食後やカフェタイムにぜひお楽しみください。

アールグレイ香るクルミのパウンドケーキ pound cake of earl gray and walnuts

米粉とアーモンドプードルをベースにしたグルテンフリーのパウンドケーキ 優しい口当たりと、アールグレイの高い香りをお楽しみください。白砂糖不使用

爽やかレモンチーズケーキ

fresh lemon cheese cake ...¥500 (¥550) 国産ノーワックスレモンを丸ごとじっくり炊き上げたレモンピューレの爽やかさが癖になります。

しっとりガトーショコラ

moist gateau chocolat ...¥500 (¥550) しっとりとふんわりの絶妙な口当たりをお楽しみ下さい。

■カカオとレーズンのパウンドケーキ (vegan)

pound cake of cacao and raisins ...¥500 (¥550) カカオを贅沢に使った vegan ケーキです。

滑らかプリン

creamy pudding ...¥450 (¥495) とろ~り滑らか。生クリーム入りで濃厚かつバニラの甘い香りがそそられるプリンです。

アフォガート

affogato ...¥500 (¥550) バニラアイスにエスプレッソをかけて楽しむ大人のスイーツ。

芋娘

imomusume ...¥550 (¥605) 揚げたての大学芋に冷たいバニラアイスがのった地方のB級スイーツ。

※熱々のお芋をご提供しますので少々お時間をいただきます。 ※14:00 以降のご提供となります。



白桃とマンゴーのフレンチトースト

peach and mango french toast ...¥1,260 (¥1,386) ふわふわ熱々のフレンチトースト。とろける食感がたまりません。 ※14:00 以降のご提供となります。

ハーフ ¥750 (¥825)

...¥500 (¥550)