

CAFE

14:30-17:00 (16:30 L.O.)

+
300
yen

・コーヒー COFFEE ・和紅茶 TEA
・オレンジジュース ORANGE JUICE

+
450
yen

・カフェラテ
CAFFE LATTE



国産桃のかき氷

Japanese momo (peach)
Shaved ice

1,650yen

瑞々しい桃のフレッシュ感を楽しんでいただけるように、甘さ控えめに仕上げたかき氷です。桃のソースには、桃の爽やかさを引き立てるレモングラスを加え、ハーブの香りでよりさっぱりと。たっぷりトッピングした桃は、軽めにコンポートしているので、果肉感を残しつつ、滑らかでつるんとした舌ざわりを楽しんでいただけます。中に入っている、バニラ風味の豆乳パンナコッタと一緒に召し上がりいただくと、また違った香りが口いっぱいに広がります。



かみむら農園さんの有機いちごと 豆乳マスカルポーネのかき氷

1,500yen

Organic strawberry & Soy milk mascarpone
Shaved ice

京都・八幡にある「かみむら農園」より届いた、日本全体の収穫量のうち、わずか0.002 %しか収穫されない有機JAS認定いちごを使用したかき氷です。てっぺんの豆乳マスカルポーネは、いちごとマッチしやすいように豆乳ホイップとあわせて滑らかに。別添えでお出しする「つぶつぶ追いいちごソース」や、トッピングのヴィーガンクッキーと紅茶とミントのゼリーで、食感や風味の変化も一緒にお楽しみください。



濃厚黒ごまソースの クリームぜんざいかき氷

1,300yen

Black sesame sauce, Cream Zenzai style
Shaved ice

黒ごまの風味を活かした、シンプルなソースと、黒ごまときび糖、豆乳生クリームで作った、ふわっとまろやかなクリームを合わせた和風かき氷。濃いめの抹茶ゼリーや白あずき、白玉のトッピングと一緒に召し上がりいただくと、氷が溶けて冷やしぜんざいのような味わいをお楽しみいただけます。

価格はサービス料と税金を含みます。

Price is included tax and service charge

CAFE

14:30-17:00 (16:30 L.O.)

+
300
yen

・コーヒー COFFEE ・和紅茶 TEA
・オレンジジュース ORANGE JUICE

+
450
yen

・カフェラテ
CAFFE LATTE

Vegan



パイナップルの蓮花

Tofu pudding pineapple

1,200yen

豆花という台湾スイーツをベースに、季節の移ろいを表現したスイーツ。

旬のパイナップルをふんだんに楽しめるよう、程よい甘みに仕上げたジンジャーシロップを合わせました。白あずきや白玉、グラノーラをトッピングしております。



チーズケーキ 柑橘のソース

Cheese cake with Citrus Source

850yen

味わいのバランスを考え、濃厚なベイクドチーズケーキに、酸味のきいた柑橘のソースを合わせました。



ガトーショコラ

Chocolate cake

850yen

スタンダードなガトーショコラに、季節ごとに変わるトッピングを添えて。

FOOD MENU 14:30-17:00 (16:30 L.O.)

サンドイッチセット

ドリンクつき(コーヒー/紅茶/オレンジジュース)

SANDWICH SET

with drink (Coffee, Tea or Orange Juice)

・季節のサンド 1,500yen

Seasonal Sandwich (ask a staff for more details)

・ファラフェルと自家製よもぎの

ピタパンサンド **Vegan** 1,500yen

Falafel & Homemade Pita(Japanese mugwort taste) Sandwich

シャルキュトリ盛り合わせ 1,500yen

Charcuterie platter

オリーブ 600yen

Olive

生ハム 600yen

Prosciutto

チーズ 600yen

Cheese

フレンチフライ **Vegan** 600yen

French fries

価格はサービス料と税金を含みます。

Price is included tax and service charge