

CAFE MENU



Seasonal Drink

WHITE PEACH LEMONADE WITH BAKED PEACH

ベイクドピーチの白桃レモネード

650 yen (税込715yen)

キャラメリゼしたほろ苦い香りのベイクドピーチ(焼き桃)を白桃ベースのレモネードとあわせました。

WHITE PEACH & APRICOT KERNEL SOY MILK

削りホワイトピーチの杏仁ソイミルク

650 yen (税込715yen)

アプリコットのフィリングと杏仁ソース、豆乳をあわせたソイミルクに、シャキシャキの削り白桃をトッピング。リッチに感じられる一杯です。※豆乳を牛乳に変更可能です。



ボタニカルレモネード

フレッシュマスカットティー

フラワーラベンダーレモネード

BOTANICAL LEMONADE

ボタニカルレモネード

550 yen (税込605yen)

エルダーフラワーの爽やかな甘さのハーブレモネードです。

FRESH MUSCAT TEA

フレッシュマスカットティー

600 yen (税込660yen)

マスカットの紅茶を使ったとってもフルーティーなアイスティーです。

FLOWER LAVENDER LEMONADE

フラワーラベンダーレモネード

550 yen (税込605yen)

ラベンダーの華やかな香りをほのかに楽しめるレモネードです。



CRAFT CHAI COLA

クラフトチャイコーラ

500 yen (税込550yen)

スパイスを活かし作った手作りのオリジナルコーラです。

MITARASHI DUMPLING ROASTED GREEN TEA AU LAIT

みたらし団子のほうじ茶オーレ

(HOT/ICE)

580 yen (税込638yen)

MATCHA AU LAIT

抹茶オーレ (ICE)

550 yen (税込605yen)

WHIP COCOA

ホイップココア (HOT/ICE)

580 yen (税込638yen)

MATCHA WHIP AU LAIT

抹茶ホイップオーレ (ICE)

580 yen (税込638yen)

COFFEE

(HOT/ICE)

芦屋「エビアンコーヒーショップ」の
コーヒー豆を使用しております



COFFEE

コーヒー

420 yen (税込462yen)

CAFE AU LAIT

カフェオーレ

480 yen (税込528yen)

SOY MILK AU LAIT

豆乳オーレ

480 yen (税込528yen)

HONEY CAFE AU LAIT

蜂蜜のオーレ

500 yen (税込550yen)

CARAMEL AU LAIT

キャラメルオーレ

550 yen (税込605yen)



蜂蜜のオーレ

TEA

芦屋「ウーフ」さんの紅茶を使用しております

TOOTH TOOTH BLEND TEA

TOOTH TOOTH ブレンドティー (HOT) 480 yen (税込528yen)

GINGER TEA

ジンジャーティー (HOT)

480 yen (税込528yen)

ICE TEA

アイスティー

450 yen (税込495yen)

BEVERAGES

ORIGINAL LEMONADE

オリジナルレモネード

500 yen (税込550yen)

JUICE (ORANGE/APPLE/GRAPE FRUIT/COKE

オレンジ

/GINGER ALE)

アップル

グレープフルーツ

コーラ

ジンジャーエール

450 yen (税込495yen)

BEER & WINE

ASAHI SUPER DRY

アサヒスーパードライ

600 yen (税込660yen)

LEMONADE PANACHE

レモネードのパナシェ

650 yen (税込715yen)

SPARKLING WINE

スパークリングワイン

600 yen (税込660yen)

GLASS WINE (RED or WHITE)

グラスワイン (赤・白)

600 yen (税込660yen)



PARFAITERIA FISH IN THE FOREST



MANGO & PINEAPPLE EXOTIC PARFAIT

マンゴーとパインのエキゾチックパフェ

1480 yen (税込1628yen)

大きく弧を描いたパイナップルのチュイールをトップにあしらひ、マンゴー・パイン・ココナッツのエキゾチックなアイテムをグラスにペアリングし、完成させました。



WHITE PEACH & VANILLA PARFAIT

白桃とバニラのパフェ

1550 yen (税込1705yen)

桃と相性のいいマスカルポーネとバニラのクリーム、バニラアイスクリーム、ジュレ・ベリーソースと合わせ、桃の美味しさを引きだし、9つの層にデコレーションし仕上げました。

DRINK SET +400 yen (税込440yen) で下記ドリンクをお付けできます。

コーヒー (HOT/ICE) 紅茶 (HOT/ICE) オレンジジュース アップルジュース グレープフルーツジュース



食物アレルギーまたはその他の食材のお取り除きを希望されるお客様へ
左記QRコードより「特定食材の除去に関するポリシー」をご確認いただきまして、弊社の安全に関する
お願いにご了承いただけましたらスタッフへご希望をお申し付けください。【Policy of the removal
of specified ingredient】【關於去除特定食物的政策】
コードが読み取れないお客様はスタッフまでお声がけください。

写真はイメージです。

PÂTISSERIE TOOTH TOOTH Gâteau Collection

「パティスリーTOOTH TOOTH」から季節のケーキをお取り寄せ



PISTACHE BIJOU

ピスタチオビジュール **580yen** (税込638yen)



GÂTEAU FRANBOISE

ガトーフランボワーズ **580yen** (税込638yen)



GÂTEAU LE MELON

マスクメロンのショートケーキ
630yen (税込693yen)



RUBY CUBE CHOCOLAT

ルビーキューブショコラ **560yen** (税込616yen)



CHAPERON

シャペロン **560yen** (税込616yen)



AU MIEL CITRON

シトロンレア **580yen** (税込638yen)

CAKE SET + **400yen** (税込440yen) でケーキに下記ドリンクをお付けできます。

コーヒー (HOT/ICE) 紅茶 (HOT/ICE) オレンジジュース アップルジュース グレープフルーツジュース