



Crepe クレープ

いちじくのミルクレープ ほうじ茶アイス添え
Fig Mille Crêpes with Hôjicha Ice Cream

1,800-



季節のコンフィチュールと
発酵バターのクレープ・シュクレ

Crepe Sucre with Seasonal Jam
and Cultured Butter

1,100-



クレープ・ショコラ
自家製ガナッシュ / ヘーゼルナッツ
オレンジキャラメルソース
Chocolate Crepe

1,100-



オレンジとクリームチーズアイスの
クレープ・オレンジ

Crêpe Orange with Orange and
Cream Cheese Ice Cream

1,400-

Tart タルト

季節のタルト

(詳しくはスタッフまで)

Seasonal Tart

1,600-

シャペロン

(いちごのベイクドチーズケーキ)

Chaperon

1,200-

タルト マロン

Tarte aux Marrons

1,300-

ジムノペティ

(タルト モンモランシー)

Gymnopédie (Tarte Montmorency)

1,200-



Dessert デザート

ジャスミン香るクレームブリュレ
ライチのソルベ添え

Jasmine-scented Crème Brûlée with Lychee Sorbet

1,200-

本日の焼菓子プレート

フィナンシェ / ガレットブルトンヌ / 季節のパウンドケーキ

Today's Baked Sweets Plate

1,200-

Cafe

紅茶 ティーコレクションから 880-

アイスティー 680-

アメリカーノ 680-

アイスコーヒー 680-

カフェラテ〔H/I〕 800-

キャラメルラテ〔H/I〕 880-

カフェモカ〔H/I〕 880-

その他ソフトドリンクもございます