

Creamcheese Pancake 生地クリームチーズを練り込み、ふんわりと口溶け柔らかくに焼き上げた自慢のパンケーキ。(パンケーキ1枚追加¥100。)

※ご注文を頂いてから一枚一枚丁寧に焼き上げておりますので、提供まで多少お時間を頂いております。



オーガニックメイプル&AOPバター (2枚)¥800  
オーガニックのメイプルシロップとフランス産発酵バターのシンプルな一品。



ストロベリーミルク (2枚)¥1,000  
甘酸っぱいフレッシュイチゴに練乳ソースで仕上げました。



コーンハニー&フレッシュフルーツ (2枚)¥1,180  
ミツバチの巣蜜「コーンハニー」とフレッシュフルーツの贅沢なパンケーキ。



ベーコンエッグパンケーキ (2枚)¥1,180  
ジューシーな厚切りベーコンをオーガニックメイプルシロップで。

Crepe Sucre 選び抜いたフランス産の小麦粉とAOP発酵バターを使い、かみしめるほどに深い味わいが広がるメランジュ ドゥ シュハリのクレープ。

※ご注文を頂いてから一枚一枚丁寧に焼き上げておりますので、提供まで多少お時間を頂いております。



プール シュクル ¥680  
外側はカリッと香ばしく、中心はモチリ。小麦とバターの香りと美味しさが素直に伝わるフランス定番のクレープ。  
AOPバター/砂糖



キャラメル プール サレ ¥680  
パティシエ手作りの塩キャラメルのソースで甘く、ほろ苦く仕上げました。  
AOPバター / 塩キャラメルソース



ショコラ バナース ¥980  
甘いバナナに2種類のショコラ。  
AOPバター/バナナ/アーモンド/刻んだチョコレート/ビスタチオ/バナナアイスクリーム/ホイップクリーム/ショコラソース



プレッシューズ ¥980  
甘酸っぱいイチゴとバナナアイスクリーム。  
AOPバター / イチゴ / バナナアイスクリーム / ホイップクリーム / イチゴのソース

Pasta



揚げナスとベーコンのトマトソース ¥800  
ジューシーな揚げナスとベーコンの定番トマトソースバスタ。



厚切りベーコンの濃厚カルボナーラ ¥800  
ベーコンの旨味と濃厚なクリームソースのしっかりとした味わい。



キーマカレー ¥800  
オリジナルブレンドのカレーソースに豚肉と鶏肉をたっぷりブレンドした特製キーマカレー。

Cafe カフェ

- ★ ● オーガニックコーヒー Hot ¥390  
香り高いベルー産コーヒー
- アイスコーヒー ¥390
- カフェオレ Hot/Iced ¥430  
エスプレッソ×ミルク
- ★ ウィンナーコーヒー Hot/Iced ¥500  
エスプレッソ×ホイップクリーム
- ★ カフェバニラ Iced ¥590  
エスプレッソ×ミルク×バニラシロップ×バニラアイス

Tea 紅茶(ホットはポットサービスです)



ドイツ国内5つ星級のホテルはもちろん、唯一の7つ星ホテルでも使用されている、ドイツの「ロンネフェルトティ」の紅茶を使用。

- イングリッシュブレックファースト Hot ¥550 / Iced ¥450  
適時に摘み取られて新鮮な風味を持ち、まろやかで深いコクがあります。
- ★ ● アールグレイ Hot ¥550  
爽やかなシトラス調の香りのベルガモットとコクのある茶葉。
- ★ サマー ゴールド ダージリン Hot ¥550  
北東インド産ダージリン。完熟の果実に似た独特の香りを持つセカンドフラッシュ(2番摘み)。
- ロイヤルミルクティー Hot ¥550 / Iced ¥450  
アイルランドのウイスキーモルトのアロマ、リッチな味わいのロイヤルミルクティー。
- ロイヤルミルクバニラ Iced ¥630  
芳香な香りのロイヤルミルクティーにたっぷりのバニラアイスをのせました。

Soft Drink ソフトドリンク

本物の果実をそのまますりおろしたような贅沢なスクイジーフルーツジュースがおすすめ。

- オレンジジュース ¥390
- アップルジュース ¥390
- ミルク Hot / Iced ¥390
- ココア Hot / Iced ¥390

● …平日おかわり自由サービスの対象メニューです。  
※紅茶ポットサービスのおかわりはイングリッシュブレックファーストをカップで提供いたします。  
※おかわりの種類は変更できません。おかわりのラストオーダーは19:00です。

Petite Gâteau プチガトー

下記以外のケーキも店頭ショーケースにご覧いただけます。  
直接ご覧になってお選びいただけます。



- ★ オススメ**  
**★ 山手ロール** ¥340  
 ミルキーなホイップクリーム定番人気のプレミアムロール。  
特定原材料等: 卵・乳・小麦・ゼラチン
- クラシックショコラ** ¥360  
 しっかりと丁寧に焼き上げた昔ながらのチョコレートケーキ。  
特定原材料等: 卵・乳・小麦
- ガトーフレーズ** ¥440  
 新鮮なイチゴとホイップクリームの定番ショートケーキ。  
特定原材料等: 卵・乳・小麦
- ザッハトルテ** ¥460  
 ウィーンの伝統菓子をアレンジ。オレンジの香りのチョコレートケーキ。  
特定原材料等: 卵・乳・小麦・オレンジ
- モンブラン** ¥480  
 マロンを使ったリッチな味わいのモンブラン。  
特定原材料等: 卵・乳・小麦・ゼラチン

Parfait パフェ

- ショートケーキのようなイチゴのパフェ** ¥1,200  
 ベリーのソースに自家製のバナナコッタ。スポンジとたっぷりのホイップクリーム。出来立てのショートケーキをイメージしたパフェ。
- ドゥブルショコラパフェ** ¥1,100  
 自家製ショコラのプリンにガトーショコラ・チョコレートアイスを重ねてチョコレートのマカロンを飾りました。チョコレートファンにぴったりのショコラづくしのパフェ。
- ブリュレパフェ** ¥1,300  
 パリッとキャラメリゼしたカスタードクリームの中に新鮮なイチゴとバニラアイスを閉じ込めました。
- マカロングラッセ** ¥790  
 バニラビーンズたっぷりのアイスクリームにホイップクリーム。お好みのマカロンを2つお選びいただけるアイスデザートです。



Cafe カフェ

- ★ オススメ**  
**★ ● オーガニックコーヒー** Hot ¥390  
 香り高いペルー産コーヒー
- アイスコーヒー** ¥390
- カフェオレ** Hot/Iced ¥430  
 エスプレッソ×ミルク
- ★ オススメ**  
**★ ウィンナーコーヒー** Hot/Iced ¥500  
 エスプレッソ×ホイップクリーム
- ★ オススメ**  
**★ カフェバニラ** Iced ¥590  
 エスプレッソ×ミルク×バニラシロップ×バニラアイス




ウィンナーコーヒー



カフェバニラ

Tea 紅茶 (ホットはポットサービスです)

-  **ドイツ国内5つ星級のホテルはもちろん、唯一の7つ星ホテルでも使用されている、ドイツの「ロンネフェルトティ」の紅茶を使用。**
- イングリッシュ ブレックファースト** Hot ¥550 / Iced ¥450  
 適時に摘み取られて新鮮な風味を持ち、まろやかで深いコクがあります。
- ★ オススメ**  
**★ ● アールグレイ** Hot ¥550  
 爽やかなシトラス調の香りのベルガモットとコクのある茶葉。
- ★ オススメ**  
**★ サマー ゴールド ダージリン** Hot ¥550  
 北東インド産ダージリン。完熟の果実に似た独特の香味を持つセカンドフラッシュ(2番摘み)。
- ロイヤルミルクティー** Hot ¥550 / Iced ¥450  
 アイルランドのウイスキーモルトのアロマ、リッチな味わいのロイヤルミルクティー。
- ロイヤルミルクバニラ** Iced ¥630  
 芳香な香りのロイヤルミルクティーにたっぷりのバニラアイスのをせました。



ロイヤルミルクバニラ

Baked Sweets 焼き菓子

- 瀬戸内レモンマドレーヌ** 単品 ¥240  
 フランス産小麦を100%使ったマドレーヌ生地を爽やかな瀬戸内レモンの風味で仕上げました。
- キャラメルショコラ フィナンシェ** 単品 ¥240  
 こんがり焼き上げたキャラメル風味のフィナンシェに濃厚なチョコレートを合わせました。
- 塩バター フィナンシェ** 単品 ¥240  
 フランス産岩塩を混ぜ込んだバターをじゅわっと浸み込ませた、ほんのり塩気を感じるフィナンシェ。
- さくさくパルミエ** 単品 ¥240  
 バターを何層にも折り込んだパイ生地をサクッと香ばしく焼き上げました。



Baked Sweets Set 焼き菓子セット

お好きな焼きたて焼き菓子 + ドリンク

- 焼き菓子 2個** ¥880
- 焼き菓子 3個** ¥1,000

下記よりドリンクをお選びください

- ロンネフェルト紅茶 (ポットサービス / HOT のみ)
  - イングリッシュブレックファースト
  - サマーゴールドダージリン
  - アールグレイ
  - アイスティー

- オーガニックホットコーヒー
- アイスコーヒー

※どのドリンクをお選びいただいても、セット価格は変わりません。  
 ※平日はドリンクおかわり自由サービス対象です。  
 (紅茶のおかわりはイングリッシュブレックファーストをカップで提供となります。おかわりで種類の変更はできません。)  
 ※店内でご提供した焼き菓子はお持ち帰りできません。  
 ※それぞれ数量限定で焼き上がり時間がございます。お気軽にスタッフへお尋ねください。

Soft Drink ソフトドリンク

本物の果実をそのまますりおろしたような贅沢なスクィージーフルーツジュースがおすすめ。

- オレンジジュース** ¥390
- アップルジュース** ¥390
- ミルク** Hot / Iced ¥390
- ココア** Hot / Iced ¥390

- …平日おかわり自由サービスの対象メニューです。  
 ※紅茶ポットサービスのおかわりはイングリッシュブレックファーストをカップで提供いたします。  
 ※おかわりの種類は変更できません。おかわりのラストオーダーは 19:00 です。



ロンネフェルト紅茶(ポットサービス)