

food

フードメニュー

* こちらは15:00からのメニューです。



各800円(税込840円)

サーモンとクリームチーズのサンド

サーモンと、コクのあるクリームチーズをもちりとしたフォカッチャでサンドしました。口いっぱい美味しく広がるサンドイッチです。



ニース風サラダ

グリーンサラダにオリーブ、ツナ、ゆで玉子などを合わせたボリュームのあるサラダ。アンチョビ、バジルの入ったドレッシングであえています。

※ パター不要のお客様はスタッフまでお声掛け下さい



クロックムッシュ

“croque”=かりかり食べるという意味の、グリュイエールチーズとハムを挟んだカリッと香ばしいホットサンドです。



ドリンクセット

ドリンクと一緒にご注文の場合、お好きなドリンクを、100円引きにさせていただきます。

スープセット

プラス300円でスープをお付けできます。

pâtisserie

ケーキ

※各ケーキにプラス50円でミニアイスクリームをお付けできます。



450円(税込473円)
ガトーショコラ

チョコレートとアーモンドパウダーが香ばしいしっとりコクのあるガトーショコラです。



450円(税込473円)
ガトーフロマージュ

スフレのような軽やかな食感とクリームチーズとサワークリーム、バニラビーンズの濃厚なコクのあるガトーフロマージュです。



500円(税込525円)
コーヒートバナナのタルト

サクサクのタルト生地に、ダイヤモンド、フレッシュバナナ、コーヒー風味のクランブルをのせて焼き上げました。



450円(税込473円)
プラリネアイス

シンプルなバニラアイスクリームにほろにがいアーモンドのキャラメリゼを加えました。



450円(税込473円)
カスタードプディング

カスタードとほろ苦いカラメルソースを合わせたやさしい甘みとコクのある味わいのプリンです。



550円(税込578円)
ケーキのアソート

自家製ガトーフロマージュ、ガトーショコラ、季節のタルトの盛り合わせ。



600円(税込630円)
フレンチトースト(プレーン)

バケットを使って中はトロッと外はパリッと焼きあげました。アイスクリームとご一緒にどうぞ。



trabaja 高原さんのスコーン

良質な国産小麦を使用した風味豊かなスコーンです。

550円(税込578円)
テイクアウト 350円(税込368円)

ドリンクセット

お飲み物と合わせてご注文の場合、お好きなドリンクを 100円引きにさせていただきます。

※各ケーキにプラス50円でミニアイスクリームをお付けできます。