



コーヒー

(HOT / ICE)

¥ 400



コーヒーおかわり

(HOT / ICE)

¥ 200



エスプレッソ

(HOT)

¥ 400



カフェラテ

(HOT / ICE)

¥ 500



カフェモカ

(HOT / ICE)

¥ 500



ローストナッツマキアート

(HOT / ICE)

¥ 500



ルシアン

(HOT)

¥ 500



ココア

(HOT / ICE)

¥ 500



宇治抹茶ラテ

(HOT / ICE)

¥ 500



紅茶

(HOT / ICE)

¥ 400



ミルクセーキ

(HOT / ICE)

¥ 500



レモネード

(HOT / ICE)

¥ 500



谷中ジンジャー

(HOT / ICE)

¥ 500



ボンジュース

(ICE)

¥ 400



コーラ

(ICE)

¥ 400



コーヒーフロート

(ICE)

¥ 600



コーラフロート

(ICE)

¥ 600



メロンフロート

(ICE)

¥ 600



Season Limited!

ほうじ茶ラテ

(HOT)

¥ 600



Season Limited!

洋梨のグリーンスムージー

(ICE)

¥ 600



バタートースト

¥ 300



ジャムトースト

¥ 350



たまごトースト

¥ 350



たまごサンド

¥ 400



野菜サンド

¥ 400



ハムサンド

¥ 500

季節のケーキ



ストロベリーケーキ

きめの細かいスポンジに、国産イチゴと
なめらかな生クリームをサンドしました。

1カット ¥800/1ホール ¥8,000

店舗限定ケーキ



クイーン・オブ・ケーキ

ブランデーが香るストロベリービュレの
スポンジにミックスクリームと
国産イチゴをたっぷりサンド。

1カット ¥1,200/1ホール ¥12,000

季節のケーキ



チョコレートケーキ

チョコレートクリームとフルーツを使用した
ブランデーの香りが広がる大人のケーキ。

1カット ¥680/1ホール ¥6,800

11月末までの販売商品



クレープアラカルト

レナモンがほのかに香るクレープ生地
に4種のクリームをサンドしました。

1カット ¥700/1ホール ¥7,000

12月1日より販売開始



ストロベリームース

イチゴのビュレをふんだんに使用した
軽い1切当たりのデザートです。

1カット ¥650/1ホール ¥7,150



バナナクリームパイ

ザクザクの白ゴマパイに
丸ごとバナナとカスタードクリームを
たっぷりのせました。

1カット ¥680/1ホール ¥6,800



モカケーキ

レナモンのスポンジに、
コーヒーゼリーを加えたほろ苦い
コーヒークリームをサンドした大人のケーキ。

1カット ¥650/1ホール ¥6,500



ストロベリータルト

生クリームの中に隠れているのは
大粒の国産イチゴと自製のカスタード。

1カット ¥750/1ホール ¥7,500



レアチーズケーキ

ナチュラルチーズをたっぷり使った
チーズクリームとチーズムースの
2層のケーキ。

1カット ¥600/1ホール ¥7,200



ミルクレープ

薄く焼いたクレープ生地に
フルーツとミックスクリームを
6層サンドしました。

1カット ¥780/1ホール ¥7,800



マロンケーキ

濃厚なマロンペーストと
焼んだマロンをたっぷり使った、
ラム酒がほのかに香るケーキ。

1カット ¥680/1ホール ¥6,800



マロンタルト

チョコチップ入りの生クリームを
ラム酒の香りが広がる
マロンペーストで包みました。

1カット ¥680/1ホール ¥6,800



ブラック&ホワイト チョコレートケーキ

カシューナッツを加えた
チョコレートシフォンと濃厚な
ホワイトチョコレートクリームの組み合わせ。

1カット ¥730/1ホール ¥7,300



アイリッシュクリーム チーズケーキ

コクのあるチーズタルトの上に
アイリッシュウイスキーを効かせた
クリームをトッピング。

1カット ¥630/1ホール ¥6,300



洋梨のミルフィーユ

洋梨のコンポートとミックスクリームを
ふかふかのシュー皮でサンドしました。

1カット ¥680/1ホール ¥7,480