

# dessert デザートメニュー

価格は全て税抜価格です

## tartelette & cake

サクサクとした香ばしいタルト生地に、旬の果物をあわせたタルトレット。

### 今月のおすすめ

#### チェリーパイとクッキークリームタルト

クッキークリームタルトにアメリカンチェリーとピスタチオクリームを合わせました。キャラメリゼしたパイがアクセントです。



¥720 drink set ¥1,120

#### レモンカスタードのシトラスタルト

香ばしいアーモンドタルトにジューシーなホワイトとピンクのグレープフルーツ、甘いレモンカスタードを合わせた季節のタルト。



¥620 drink set ¥1,020

#### アールグレイショコラタルト

アールグレイティー香る濃厚ショコラのタルト。甘酸っぱいいちごのクリームで仕上げました。



¥660 drink set ¥1,060

#### 季節のフルーツと

#### プリンクリームタルト

フルーツと相性の良いプリンをタルトにしました。季節のフルーツと共にご賞味ください。



¥650 drink set ¥1,050

#### 宮崎県産 完熟マンゴーのタルト

とろっと滑らかな口当たりの濃厚なパッションクリームに、香り高い「宮崎県産 完熟マンゴー」を合わせました。

¥950 drink set ¥1,350



#### Premium Fruit 宮崎県産 完熟マンゴー

宮崎のマンゴーは、自然と落果するまで完熟させるため、マンゴー本来の甘みや香りを十分に蓄えた果実。



#### チェリーのクラフティー

生クリームと卵を使用した生地と、濃厚な甘みが特長のアメリカンチェリーと一緒に焼き上げたクラフティーです。

¥520 drink set ¥920



#### いちごとレユニオン産バニラの カスタードモンブランタルト

最高級品レユニオン産バニラを使ったカスタードクリームのモンブラン。いちごの酸味とクリームの甘みが相性抜群です。

¥620 drink set ¥1,020



#### カシスマロンタルト

栗とカシスの実をアーモンドクリームと共に焼き上げたタルトに、甘みと酸味がほど良いカシスクリームを合わせました。栗とカシスの相性の良い一品です。

¥560 drink set ¥960



#### いちごとベリーの

#### グアナラガトーショコラ

味わい深く香り豊かなチョコレート「グアナラ」の濃厚なガトーショコラにいちごと甘酸っぱい数種のベリーを飾って仕上げました。

¥560 drink set ¥960



#### 枇杷のル<sup>びわ</sup> ガールクリームチーズタルト

甘みの詰まった旬の枇杷を贅沢に使用しました。なめらかな「ル ガール」のクリームチーズと相性抜群の季節限定タルトです。

¥540 drink set ¥940



#### 焼きタルト

#### バナナ・キャラメリゼのダクワーズタルト

¥350

#### セットドリンク

アールグレイティー[アイス]/アールグレイ・オレンジペコ/ダーズリンセカンドフラッシュ/カプチーノ/  
ブレンドコーヒー[ホット・アイス]/エスプレッソ/エスプレッソ・ダブル/カフェラテ[ホット・アイス]/  
フルーツハーブティー [オーチャードフルーツ、はちみつカモミール、ブルーベリーカシス、ピーチオレンジ]  
プレーバードティー [白桃、マスカット、ミント、ロイヤルローズガーデンティー、津軽りんご(緑茶ベース)]

# drink

ドリンクメニュー

価格は全て税抜価格です

フルーツハーブティー [ホット or アイス] **ノンカフェイン** ————— 各¥600

オーチャードフルーツ      ピーチオレンジ  
ブルーベリーカシス      はちみつカモミール

フレーバードティー ————— 各¥630

季節tea 白桃 [紅茶ベース]      ミント [紅茶ベース]  
マスカット [紅茶ベース]      津軽りんご [緑茶ベース]



collaborated by LUPICIA

紅茶 ————— 各¥630

ロイヤルローズガーデンティー  
アールグレイ・オレンジペコ  
ダージリンセカンドフラッシュ



collaborated by LUPICIA

オリジナル アールグレイアイステイア      ¥530

コーヒー —————

ブレンドコーヒー [ホット or アイス]      ¥500  
エスプレッソ      ¥500  
エスプレッソ・ダブル      ¥530  
カフェラテ [ホット or アイス]      ¥530  
カプチーノ      ¥530

collaborated by COFFEE TERMINAL

ビバレッジ ————— 各¥580

オレンジジュース      イタリアンソーダ [ピーチ or ライム]  
アップルジュース      サンペレグリノ

キッズ ————— 各¥300

キッズオレンジジュース      キッズアップルジュース

アルコール —————

ハートランドビール      ¥600  
ラ・メゾンサングリア      ¥630  
カクテル      各¥630  
ファジーネーブル / カンパリオレンジ / カシスオレンジ  
ジンリッキー / モヒート / キール / スプリッツァー

※その他のカクテルはスタッフまでおたずねください。

ノンアルコール ————— 各¥560

キリン 零 ICHI  
デュク・ドゥ・モンターニュ [ノンアルコール・スパークリング]

# wine

ワインリスト

sparkling ブーケドール・ブラン      ¥2,600  
ユニブラン/コロンパール      glass ¥460

ラ・クレイル・ヴァン・ムスー      ¥3,250  
シャルドネ/ソーヴィニヨンブラン

champagne ポール・エラルド・ブラン・ド・ノワール・ブリュット      ¥6,300  
ピノノワール/ピノムニエ

white wine ロンシエール ブラン      ¥2,600  
シャルドネ/アリゴテ/コロンパール      glass ¥460

フランス・デ・グラヴィエール・  
ソーヴィニヨンブラン      ¥2,600  
ソーヴィニヨンブラン      glass ¥460

キュベ・ド・ラ・メゾン・ブラン      ¥2,780  
シャルドネ      glass ¥560

ヴィオニエ・ド・ペノティエ      ¥2,900  
ヴィオニエ      glass ¥580

シャトー・レ・グラヴ ブラン      ¥2,970  
ソーヴィニヨンブラン/ミュスカデ

プティ・プロ・シャルドネ      ¥2,970  
シャルドネ

ドメヌ・ド・ラ・キラ・ミュスカデ      ¥3,340  
ミュスカデ

ボエケル・アルザス・リースリング      ¥3,970  
リースリング

red wine フランス・デ・グラヴィエール・シラー      ¥2,600  
シラー      glass ¥460

ロンシエール ルージュ      ¥2,600  
ピノノワール/ガメイ/グルナッシュ      glass ¥460

フランス・デ・グラヴィエール・カベルネ      ¥2,600  
カベルネフラン/カベルネソーヴィニヨン      glass ¥460

キュベ・ド・ラ・メゾン・ルージュ      ¥2,780  
メルロー      glass ¥560

ロランジュレ・カベルネ・ソーヴィニヨン      ¥2,780  
カベルネソーヴィニヨン      glass ¥560

ドメヌ・ラ・ブラーヴ・メルロー      ¥2,970  
メルロー

シャトー・ボー・ピュイ      ¥3,340  
メルロー/カベルネフラン

シャトー・レゾリュウ 赤樽熟成      ¥4,170  
シラー/カリニャン/ムールヴェードル/グルナッシュ

※アレルギー特定食材につきましてはスタッフまでおたずねください