

# 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

いちじく

#### 無花果とベリーの ルガールクリームチーズタルト

無花果と6種のベリーを、ミルククリームと相性の良い「ルガールクリームチーズのタルト」に盛りつけた季節限定タルトです。

¥540 *drink set* ¥940



#### 白桃とギリシャヨーグルトのタルト

味わいを凝縮させた濃厚なヨーグルトのクリームが、みずみずしい白桃にぴったりのさっぱりとしたタルト。

¥670 *drink set* ¥1,070



#### 夕張メロンのピーチクリームタルト

香り豊かな夕張メロンに優しい口あたりのピーチクリームを合わせました。

¥630 *drink set* ¥1,030



#### 白桃とスフレチーズのタルト

ジューシーな白桃となめらかなチーズスフレを合わせた季節限定タルトです。

¥630 *drink set* ¥1,030



#### ほうじ茶モンブラン

ふわっとほうじ茶の香るクリームとマロンクリームで渋皮栗を丸ごと1つ包んだ期間限定モンブラン。

¥620 *drink set* ¥1,020



#### 季節のフルーツタルト

バニラ香るカスタードクリームに、メロン、いちご、ピンクグレープフルーツ、オレンジ、キウイ、バナナ、りんご、グロゼイユを飾った季節のフルーツタルトです。

¥650 *drink set* ¥1,050



#### いちごと

#### アールグレイショコラのタルト

アールグレイが香る味わい深いショコラのタルトに、軽やかなショコラクリームといちごを組み合わせました。

¥660 *drink set* ¥1,060



#### 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あわせた季節のタルト。

¥620 *drink set* ¥1,020



#### 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



#### ルガールクリームチーズのタルト

ブルターニュ地方の新鮮な生乳で作られ、ミルクの風味豊かでなめらかな舌触りの「ルガール」クリームチーズを使ったバイクドチーズタルト。

¥480 *drink set* ¥880



#### 焼きタルト

#### バナナ・キャラメリゼの ダクワーズタルト

¥350

#### フランス産 赤桃のタルト

¥400

数量限定  
エッグタルト  
¥300

15時  
販売開始

#### マロンカシスのタルト

¥400

セットドリンク ※フルーツハーブティーの種類はドリンクメニューよりお選びください

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]  
フレーバードティー [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)]

※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

# 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

ロゼロワイヤル  
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



collaborated by LUPICIA

オリジナル アールグレイアイスティー ¥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

グラスワイン [赤・白] ¥460~  
ハートランドビール ¥560  
ラ・メゾンサンテリア ¥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  
ピーチスパークリング ¥720

※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 フリー  
デュク・ドウ・モンターニュ [ノンアルコール・スパークリング]  
ヴァンテンス シャルドネ [ノンアルコール・白ワイン]  
ヴァンテンス メルロー [ノンアルコール・赤ワイン]

# 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

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 キュベ・ド・ラ・メゾン・ブラン ¥2,600  
シャルドネ glass ¥460

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・ ¥2,600  
ソーヴィニヨンブラン glass ¥460  
ソーヴィニヨンブラン

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・グラヴァーヴ 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 キュベ・ド・ラ・メゾン・ルージュ ¥2,600  
メルロー 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

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

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・ブラヴァーヴ・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・レズリュウ 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