





ザッハトルテ



山手ロール



ガトーフリーズ



モンブラン

オススメ



山手ロール YAMATE roll

ミルクレープなホイップクリームの定番人気のプレミアムロール。

¥340

特定原材料等：卵・乳・小麦・ゼラチン

クラシックショコラ Classic chocolat

しっとり丁寧に焼き上げた昔ながらのチョコレートケーキ。

¥360

特定原材料等：卵・乳・小麦

ガトーフレーズ Gâteau fraises

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。

¥440

特定原材料等：卵・乳・小麦

ザッハトルテ Sachertorte

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。

¥460

特定原材料等：卵・乳・小麦・オレンジ

オススメ



モンブラン Mont blanc

マロンを使ったリッチな味わいのモンブラン。

¥480

特定原材料等：卵・乳・小麦・ゼラチン

上記以外のケーキも店頭ショーケースにございます。

直接ご覧になってお選びいただけます。

Cake Set ケーキセット

ドリンク **¥200off**

ケーキをご注文の方は、ドリンク価格より¥200offとなります。

P.13 - P.15 ドリンクページからお選びください。

———当店の価格はすべて税込表示です



クレミアソフトクリーム



マカロングラッセ



ショートケーキのようなイチゴのパフェ
ドゥーブルショコラパフェ



マカロントロワ

クレミアソフトクリーム CREMIA softcream

¥540

ミルクの旨みが詰まった深みのあるコクと、もったりとした口どけ。
生クリームソフトとラングドシャのコラボをお楽しみください。

Parfait パフェ

ショートケーキのようなイチゴのパフェ Fraise parfait

¥1,200

ベリーのソースに自家製のパンナコッタ。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 Double chocolat parfait

¥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。

クレームブリュレパフェ Cream brulee parfait

¥1,380

パリッとキャラメリゼしたクリームカスタードの中に
新鮮なイチゴとバニラアイスを閉じ込めました。

Macaron マカロン

マカロン Macaron ※下記より好きなマカロンを1つお選びください。

(単品) 各 ¥200

スペイン産マルコナ種の香り高いアーモンドプードルを100%使用。
安心して安全な素材をあわせ、滑らかな口溶けのバタークリームや
ガナッシュをサンドしたオリジナルマカロン。

マカロントロワ Macaron trois ※下記より好きなマカロンを3つお選びください。

¥600

マカロングラッセ Macaron glacé ※下記より好きなマカロンを2つお選びください。

¥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。



フランボワーズ
Framboise
フランボワーズの
コンフィチュール入りクリーム



シトロン
Citoron
さっぱりとしたレモンの
風味のクリーム



ショコラ フランボワーズ
Chocolat Framboise
ラズベリーとミルクチョコレートの
調和した甘酸っぱい
ガナッシュクリーム



キャラメル サレ
Caramel salé
ゲランドの塩と
キャラメルの味わい



キャラメル ポンム
Caramel Pommes
リンゴの果肉が入ったほんのり
シナモンのキャラメルクリーム



フリーズ
Fraise
甘酸っぱいイチゴをミルキーな
味わいに仕上げました



ピ스타ッシュ
Pistache
ナッツの女王ピスタチオの
ナッティーなクリーム



マンダール オランジュ
Mangue Orange
濃厚なアンフオンソマンゴーと
オレンジのクリーム



ノワール
Noir
濃厚なバニラの香りの
リッチな味わいのクリーム



オーガニック ショコラ
Organic Chocolat
生クリームとカカオ分 70%
オーガニックチョコの
ガナッシュクリーム

特定原材料等：卵・乳 ※フランボワーズ・キャラメルポンムはリンゴ、マンダールオランジュはオレンジ、ショコラフランボワーズ・オーガニックショコラは大豆を使用しています。

Drink Set ドリンクセット

ドリンク ¥200off

デザートをご注文の方は、ドリンク価格より¥200offとなります。
P.13 - P.15 ドリンクページからお選びください。

——— 当店の価格はすべて税込表示です



クレミアミックスベリー



ブルーベリーコンポート & AOP バター



ストロベリーミルク



コームハニー & フレッシュフルーツ



ハンバーグパンケーキ



スモークサーモンパンケーキ

生地にクリームチーズを練り込み、ふんわりと口溶け柔らかに焼き上げた自慢のパンケーキ。

※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。

Sweets Cream Cheese Pancake スウィーツクリームチーズパンケーキ

オーガニックメイプル & AOP バター Organic maple & AOP butter (3枚) ¥1,050

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。

※「AOP」フランスの伝統的な農業製品 ワイン・チーズ・バターなどを保護する法律。
製品ごとに決められた基準をクリアした高品質の証。

ブルーベリーコンポート & AOP バター Blueberry compote & AOP butter (3枚) ¥1,050

ブルーベリーコンポートとフランス産発酵バターをトッピング。

※「AOP」フランスの伝統的な農業製品 ワイン・チーズ・バターなどを保護する法律。
製品ごとに決められた基準をクリアした高品質の証。

人気
NO.1

ストロベリーミルク Strawberry milk (3枚) ¥1,380

フレッシュとコンポートの2種類のイチゴに練乳ソースで仕上げました。

コームハニー & フレッシュフルーツ Comb honey & fresh fruit (3枚) ¥1,490

ミツバチの巣蜜「コームハニー」とフレッシュフルーツの贅沢なパンケーキ。

オススメ



クレミアミックスベリーパンケーキ CREMIA Mixberry pancake (3枚) ¥1,600

3種のベリーに濃厚ソフトクリーム「クレミア」をトッピング

パンケーキ 2枚でご注文のお客様表記価格より **100円引き**致します。

TOPPING トッピング

バニラアイス トッピング..... ¥110

クレミアソフト トッピング..... ¥390

Meal Cream Cheese Pancake ミールクリームチーズパンケーキ

ベーコンエッグパンケーキ Bacon & egg pancake (3枚) ¥1,380

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。

スモークサーモンパンケーキ Smoked salmon pancake (3枚) ¥1,450

スモークサーモンと野菜を添えたサラダ感覚のミールパンケーキ。

ハンバーグパンケーキ Humbrug steak pancake (2枚) ¥1,450

肉厚のパティを挟んだ、ハンバーガーのようなパンケーキ。

パンケーキ 2枚でご注文のお客様表記価格より **100円引き**致します。

Drink Set ドリンクセット **ドリンク ¥200off**

パンケーキをご注文の方は、ドリンク価格より¥200offとなります。

P.13 - P.15 ドリンクページからお選びください。

———当店の価格はすべて税込表示です



クレミアストロベリーバナナ



ショコラバナース



プレッシューズ

選り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。他では味わえないこだわりの味をどうぞお楽しみください。

※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。

Crepe Sucre クレープシュクレ

ブール シュクル Beurre sucre

¥720

【AOP バター / 砂糖】

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。

キャラメル ブール サレ Caramel beurre sale

¥750

【AOP バター / 塩キャラメルソース】

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。

オススメ



ショコラ バナーヌ Chocolat banane

¥1,000

【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 / ヴァニラアイスクリーム / ホイップクリーム / ショコラソース】

甘いバナナに2種類のショコラ。

プレシューズ Precieuse

¥1,000

【AOP バター / イチゴ / ヴァニラアイスクリーム / ホイップクリーム / イチゴのソース】

甘酸っぱいイチゴとヴァニラアイスクリーム。

オススメ



クレミアストロベリーバナナ CREMIA Strawberry banana

¥1,200

【イチゴ / クレミアソフトクリーム / イチゴ / バナナ】

プレミアム生クリームソフト「クレミア」のリッチな味わいをストロベリーシロップがさらに引き立てます。

※「AOP」フランスの伝統的な農業製品 ワイン・チーズ・バターなどを保護する法律。製品ごとに決められた基準をクリアした高品質の証。

TOPPING トッピング

バニラアイス トッピング..... ¥110

クレミアソフト トッピング..... ¥390

Drink Set ドリンクセット

ドリンク ¥200off

クレープをご注文の方は、ドリンク価格より¥200offとなります。

P.13 - P.15 ドリンクページからお選びください。

———当店の価格はすべて税込表示です



バターチキンカレー



BLT サンド



アボカドサーモンサンド



ベーコンとトマトのジェノベーゼ



厚切りベーコンの濃厚カルボナーラ



3種トマトとモッツァレラトマトソース

Sandwich サンドイッチ

- アボカドサーモンサンド** Avocat saumon sand ￥880
スモークサーモンの程よい塩気とまったりとしたアボカドの絶妙なハーモニー
黒胡椒の風味が食欲をそそります。
- BLT サンド** BLT Sandwich ￥980
厚切りベーコンに新鮮なレタスとトマトにチェダーチーズ。
- テリヤキハンバーグサンド** Teriyaki hamburg steak sand ￥1,100
ほんのり甘辛いテリヤキハンバーグのサンドイッチ。フレンチフライ付き。

Pasta パスタ

- ★ **3 種トマトとモッツァレラのトマトソース** Tomato source ￥880
モッツァレラとトマトの組み合わせ。バジルの香りをアクセントにしたさっぱりした味わい。
- 厚切りベーコンの濃厚カルボナーラ** Carbonara ￥980
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。
- いろいろキノコとグリルチキンのカルボナーラ** Mushroom & grilled chicken carbonara ￥1,080
香り高いキノコとグリルしたチキンにクリーミーなソースがマッチ。
- ベーコンとトマトのジェノベーゼ** Genovese ￥1,080
グリルベーコンとフレッシュなトマトがバジルソースと相性抜群。

Rice plate ライスプレート

- テリヤキチキンオーバーライス** Chicken over rice ￥1,100
テリヤキチキンとアボカドとフレッシュ野菜のワンプレートライス。
- バターチキンカレー** Butter chicken curry ￥880
たっぷりトマトの特製チキンカレー。
- キノコソテーカレー** Mushroom saute curry ￥980
さまざまなキノコをトッピングしたバターチキンカレー。
- カニクリームコロッケカレー** Crab cream croquette curry ￥1,080
自家製トマトカレーにクリーミーなカニクリームコロッケをトッピング。
- グリルハンバーグカレー** Grilled hamburg steak curry ￥1,280
肉厚のジューシーなハンバーグがのった特製カレー。

A La Carte アラカルト

- フレンチフライ** Frénch fries ￥480
ほんのりスパイスを効かせた食欲そそるフレンチフライ。

Drink Set ドリンクセット

ドリンク ￥200off

フードをご注文の方は、ドリンク価格より￥200offとなります。
P.13 - P.15 ドリンクページからお選びください。

——— 当店の価格はすべて税込表示です



ウインナーコーヒー



カフェバニラ



抹茶カフェオレ



ロンネフェルト紅茶（ポットサービス）

Cafe カフェ

オススメ



オーガニックコーヒー 香り高いペルー産コーヒー

Hot ¥460

アイスコーヒー

¥470

カフェオレ エスプレッソ × ミルク

Hot/Ice ¥500

抹茶カフェオレ エスプレッソ × 抹茶オレ × ホイップクリーム

Hot/Ice ¥630

オススメ



ウィンナーコーヒー エスプレッソ × ホイップクリーム

Hot/Ice ¥630

オススメ



カフェバニラ エスプレッソ × ミルク × バニラシロップ × バニラアイス

Ice ¥690

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 English breakfast

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。

Ice ¥550 / Hot ¥600

アッサムバリエ Assam barie

最高の香りを生じる時に収穫したスパイシーでモルト香のある贅沢なアッサムティー。

Hot ¥600

アールグレイ Grand earl grey

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。

Hot ¥600

オススメ



サマー ゴールド ダージリン Summer gold darjeeling

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）。

Hot ¥600

クリームオレンジ Cream orange

ルイボ스티ーにバニラオレンジの香り。クリーミーなバニラの香りと熟成されたオレンジの香りが印象的。

Hot ¥720

ジャスミンティー Jasmine tea

新鮮な甘いジャスミンの花と上質な中国茶のブレンドティー。

Hot ¥720

スイートベリーズ Sweet berries

紅茶の茶葉にストロベリーをブレンド。甘い香りのフレーバーティー。

Hot ¥720

Royal Milk Tea ロイヤルミルクティー

アイリッシュモルト Irish malt

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。

Ice ¥660 / Hot ¥720

オススメ



ロイヤルミルクバニラ Royal milk vanilla

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。

Ice ¥950

———当店の価格はすべて税込表示です



ロイヤルミルクバナナ



ソレイユ



カフェ ドゥ ジュレ



オリジナル フルーツシロップ スパーク

Original Syrup Drink オリジナル シロップドリンク

オリジナルのフルーツやジンジャーのシロップ漬けを使ったドリンク。

	ストロベリースパーク Strawberry spark	¥800
	甘酸っぱいストロベリーシロップにレモンとミントのアクセント	
オススメ	★ オレンジスパーク Orange spark	¥700
	オレンジとほんのり蜂蜜の爽やかスパーク。	
	レモンスパーク Lemon spark	¥700
	レモンの爽やかな酸味のすっきりスパーク。	
オススメ	★ ジンジャースパーク Ginger spark	¥700
	ピリ辛ジンジャーにレモンの酸味が好相性。	
	ホットフルーツティー オレンジ Hot fruit tea orange	¥700
	ほんのり甘味と豊かな香りのオレンジティー。	
	ホットフルーツティー レモン Hot fruit tea lemon	¥700
	すっきり爽やかな酸味が広がるレモンティー。	
	ホットフルーツティー ジンジャー Hot fruit tea ginger	¥700
	香辛料がピリッと引き立つ心温まる一杯。	

Dessert Drink デザートドリンク

ホイップクリームやアイスクリームをふんだんに使ったデザート感覚のドリンク。
そのまま食べても、よく混ぜても相性抜群です。

	ソレイユ Soleil	¥950
	ピンクグレープフルーツにカンバリ風味のシロップを加えたスッキリとしたドリンク。 夕焼けのような鮮やかな色彩と爽やかな甘味をお楽しみください。	
オススメ	★ ロイヤルミルクバニラ Royal milk vanilla	¥950
	ロイヤルミルクティーにたっぷりのバニラアイスをトッピングしました。	
オススメ	★ カフェ ドゥ ジュレ Café de gelée	¥980
	自家製コーヒーゼリーの特製コーヒーフロート。甘さ控えめで、甘いものが苦手な方にもおすすめです。	

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です。

オレンジジュース Orange juice	¥470
アップルジュース Apple juice	¥470
ピンクグレープフルーツ Pink grapefruit juice	¥470
ミルク Milk	Hot/Ice ¥470
ココア Cocoa	Hot/Ice ¥470