





ザッハトルテ



ニューヨークチーズケーキ



ガトーフリーズ



山手ロール



フォレバナース



モンブラン

オススメ



山手ロール YAMATE roll

ミルキーなホイップクリームの定番人気のプレミアムロール。

¥315

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。

¥334

特定原材料等：卵・乳・小麦

フォレバナース Forêt Banane

ショコラのスポンジでバナナとカスタードクリームをサンド。

¥352

特定原材料等：卵・乳・小麦・バナナ

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。

¥408

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。

¥426

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。

¥445

特定原材料等：卵・乳・小麦・ゼラチン

ニューヨークチーズケーキ New York cheese cake

クリームチーズたっぷりしっとり超濃厚に焼き上げたチーズケーキ。

¥454

特定原材料等：卵・乳・小麦

Set Drink セットドリンク

※ケーキは上記メニューおよび、ショーケースからお選びください。

- ・コーヒー (HOT/ICE) ・オレンジジュース
- ・アップルジュース ・ピンクグレープフルーツジュース
- ・紅茶 ※P. 13 よりお選びください
- ・ドリンク + ミニポテト

… +¥400

… +¥450

… +¥600

——— 当店の価格はすべて税抜表示です



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

¥500

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

¥1,100

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

¥1,000

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
チョコレートの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。

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 ¥186

※セットドリンク不可

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た、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から3つお選びください。

¥550

マカロングラッセ Macaron glacé

※下記より好きなマカロンから2つお選びください。

¥720

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



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



フレーズ

Fraise

甘酸っぱいイチゴをミルクーな
味わいに仕上げました



ピスターシュ

Pistache

ナッツの女王ピスタチオの
ナッティーなクリーム



マンゲー オランジュ

Mangue Orange

濃厚なアンフォンソマンゴーと
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

特定原材料等：卵・乳

※フランボワーズ・キャラメルボンムはリンゴ、マンゲーオランジュはオレンジを使用しています。

Set Drink セットドリンク

※パフェ or マカロンは上記メニューからお選びください。

- ・コーヒー (HOT/ICE) ・オレンジジュース
- ・アップルジュース ・ピンクグレープフルーツジュース

… +¥400

- ・紅茶 ※P. 13 よりお選びください

… +¥450

- ・ドリンク+ミニポテト

… +¥600

——— 当店の価格はすべて税抜表示です



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



ベーコンエッグパンケーキ



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) ¥950

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) ¥950

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。



ストロベリーミルク strawberry milk (3枚) ¥1,250

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。

コムハニー & フレッシュフルーツ comb honey & fresh fruit (3枚) ¥1,350

ミツバチの巣蜜「コムハニー」とフレッシュフルーツの贅沢なパンケーキ。



クレミアミックスベリーパンケーキ CREMIA mixberry pancake (3枚) ¥1,450

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 ¥100

クレミアソフトトッピング ¥350

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) ¥1,250

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) ¥1,290

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。

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。

Set Drink セットドリンク

※パンケーキは上記メニューからお選びください。

- | | | |
|-----------------|------------------|---------|
| ・コーヒー (HOT/ICE) | ・オレンジジュース | |
| ・アップルジュース | ・ピンクグレープフルーツジュース | … +¥400 |
| ・紅茶 | ※P. 13 よりお選びください | … +¥450 |
| ・ドリンク + ミニボテト | | … +¥600 |

——— 当店の価格はすべて税抜表示です



クレミアストロベリーバナナ



ショコラバナーズ



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

¥620

【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

¥640

【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

¥940

【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

¥960

【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

¥1,080

【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 ¥100

クレミアソフトトッピング ¥350

Set Drink セットドリンク

※クレープは上記メニューおよび、ショーケースからお選びください。

・コーヒー (HOT/ICE) ・オレンジジュース

・アップルジュース ・ピンクグレープフルーツジュース

... +¥400

・紅茶 ※P. 13 よりお選びください

... +¥450

・ドリンク + ミニポテト

... +¥600

——— 当店の価格はすべて税抜表示です



バターチキンカレー



BLT サンド



アボカドサーモンサンド



海老とフレッシュトマトのジェノベーゼ



北海道産生クリームのカルボナーラ



揚げ茄子の完熟トマトソース

Sandwich サンドイッチ

BLT サンド BLT Sandwich ￥950
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。

アボカドサーモンサンド Avocat saumon sand ￥980
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。

Pasta パスタ

オススメ
 **揚げ茄子の完熟トマトソース** Tomato source ￥880
揚げ茄子を使用した、さっぱりとしたフレッシュなトマトソースパスタ。

北海道産生クリームのカルボナーラ Carbonara ￥1,080
北海道産生クリームのまろやかさと、卵黄の深みのある風味。

海老とフレッシュトマトのジェノベーゼ Genovese ￥1,080
ふりふりの海老とトマトを、バジルの香りたっぷりのジェノベーゼソースで。

Curry カレー

バターチキンカレー Butter chicken curry ￥1,000
たっぷりトマトの特製チキンカレー。

カニクリームコロッケカレー Crab cream croquette curry ￥1,180
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。

A La Carte アラカルト

フレンチフライ Frénch fries ￥450
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。

Set Drink セットドリンク

※フードは上記メニューおよび、ショーケースからお選びください。

- ・コーヒー (HOT/ICE) ・オレンジジュース
 - ・アップルジュース ・ピンクグレープフルーツジュース
 - ・紅茶 ※P. 13 よりお選びください
 - ・ドリンク + ミニポテト
- … +¥400
- … +¥450
- … +¥600

——— 当店の価格はすべて税抜表示です



ウインナーコーヒー



カフェバニラ



抹茶カフェオレ



紅茶各種

Cafe カフェ

オススメ



オーガニックコーヒー 香り高いオーガニックコーヒー

¥420

アイスコーヒー

¥430

カフェオレ エスプレッソ × ミルク

Hot/Ice ¥460

抹茶カフェオレ エスプレッソ × フォームドミルク × ホイップクリーム × 抹茶シロップ

Hot/Ice ¥520

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 ¥630

Tea 紅茶（ホットはポットサービスです） セットドリンクの紅茶は下記よりお選びください。



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

Ice ¥500 / Hot ¥550

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。

アッサムバリエ Assam barie

Hot ¥550

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。

アールグレイ Grand Earl Grey

Hot ¥550

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。

サマー ゴールド ダージリン Summer Gold Darjeeling

Hot ¥550

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）。

クリームオレンジ Cream Orange

Hot ¥650

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。

ジャスミンティー Jasmine Tea

Hot ¥650

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。

スイートベリーズ Sweet Berries

Hot ¥650

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。

Royal Milk Tea ロイヤルミルクティー

アイリッシュモルト Irish Malt

Ice ¥600 / Hot ¥650

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。

オススメ



ロイヤルミルクバニラ Royal milk vanilla ※セットドリンク不可

¥860

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のをせました。

————— 当店の価格はすべて税抜表示です



ロイヤルミルクバナナ



ソレイユ



カフェ ドゥ ジュレ



スパークドリンク

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

★ オススメ	オレンジスパーク Orange spark	¥630
	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	¥630
	レモンの爽やかな酸味のすっきりスパーク。	
	ストロベリースパーク Strawberry spark	¥730
	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	ジンジャースパーク Ginger spark	¥630
	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	¥630
	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	¥630
	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	¥630
	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	¥860
	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ツクリとしたドリンク。 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	¥860
	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	¥880
	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

オレンジジュース Orange juice	¥430
アップルジュース Apple juice	¥430
ピンクグレープフルーツ Pink grapefruit juice	¥430
ミルク Milk	HOT/ICE ¥430
ココア Cocoa	HOT/ICE ¥430

————— 当店の価格はすべて税抜表示です