

Dessert

デザート



ケーキプレート 彩 -いろどり-

ドリンク
セット **1760**円 (本体価格 1600円)

ボックスのオリジナルケーキを
プチサイズをご用意しました。
それぞれの素材の味をお楽しみください。

特定原材料等：卵、乳、小麦

【ドリンクセット】

”DRINK” ページ (最後のページ) より
お好きなドリンクを税込350円で
おつけいたします。

メニューの写真はイメージです。

Dessert

デザート



プリン・ア・ラ・モード

ドリンク
セット **1320円** (本体価格 1200円)

カスタードプリンと甘酸っぱいフルーツに、
冷たいソフトクリームと
クレープ生地を添えて、ボリューム満点のデザートです。
特定原材料等：卵、乳、小麦

【ドリンクセット】

”DRINK” ページ (最後のページ) より
お好きなドリンクを税込350円で
おつけいたします。

メニューの写真はイメージです。



チョコと
木苺のパフェ

1100円

(本体価格 1000円)

チョコソース、グラノーラ、スポンジ、ソフトクリームの上にチョコジェラート、タイベリージェラートをのせてナッツで飾りました。

特定原材料等：卵、乳、小麦
りんご、アーモンド



モンブランパフェ

1100円

(本体価格 1000円)

さつまいも、グラノーラ、スポンジ、ソフトクリーム、チョコジェラートを合わせ、タヒチバニラジェラートの上にモンブランクリームをたっぷり絞りました。

特定原材料等：卵、乳、小麦
りんご、アーモンド

+税込 350円

【ドリンクセット】

”DRINK” ページ (最後のページ) より

お好きなドリンクを税込 350円でおつけできます。



プリンサンデー

770円
(税抜価格 700円)

カスタードプリンにサクサクグラノーラをのせ、ソフトクリームをたっぷり絞りキャラメルソースでトッピングしています。

特定原材料等：卵、乳、小麦
りんご、アーモンド



コーヒーゼリー

770円
(税抜価格 700円)

コーヒーゼリー、ソフトクリームにキャラメルジェラートと生クリーム、ナッツをトッピングしています。ボリュームもある夏季限定メニュー。

特定原材料等：乳、ゼラチン
アーモンド



ソフトクリーム

Cup / Corn

418円

(税抜価格 380円)

カップ限定 トッピングソース 55円

(税抜価格 50円)

- マンゴーソース ●チョコソース
- きまぐれジャム ●キャラメルソース

特定原材料等：卵、乳、小麦



+税込 350円

【ドリンクセット】

”DRINK” ページ (最後のページ) より
お好きなドリンクを税込 350円
でおつけできます。

\\注文いただいてから作る\\

出来立てショートケーキ

ドリンクセット

¥1430

(本体価格¥1300)

【ドリンク】

”DRINK” ページ
(最後のページ) より
お好きなドリンクを
お選びください。

fresh strawberry cake

空気を含んだ
とろける生クリームが
たっぷり♪

こだわりロールの
スポンジ♪



イチゴソースを
たっぷりかけると
フレッシュ & 甘酸っぱさ UP!



<14:00~限定MENU>

Seasonal millefeuille



作りたて

\\注文いただいてから作る//

苺のミルフィーユ

一日
限定10食

ドリンク
セット

¥1430

(本体価格¥1300)

サクサクの香ばしいパイに特製のカスタードクリームと旬の苺をたっぷりサンドしました。仕上げにタイベリージェラートとベリーソースを添えています。 特定原材料等：卵、乳成分、小麦

【ドリンク】

”DRINK” ページ（最後のページ）より
お好きなドリンクをお選びください。



*Classic
custard pudding*



カスタードプリン ¥440
(本体価格 ¥400)

+税込350円で

【ドリンクセット】

”DRINK” ページ (最後のページ) より
お好きなドリンクを税込350円で
おつけできます。