

cafe time

11:00~17:00

bar time

17:00~21:00

(L.O. 20:30)

治
郎





バウムクーヘン ¥850 (税込)



ロールケーキ ¥850 (税込)



フルーツケーキ ¥900 (税込)



食べ比べプレート ¥1,200 (税込)

バウムクーヘン、フルーツケーキ、バターカステラ、
ガトーショコラ、ビスコット、季節のアイス

COFFEE・LATTE

ブレンドコーヒー (ICE/HOT)	¥700
アメリカンコーヒー (HOT)	¥700
カフェラテ (ICE/HOT)	¥740
カフェモカ (ICE/HOT)	¥780
キャラメルラテ (ICE/HOT)	¥780
抹茶ラテ (ICE/HOT)	¥780
ほうじ茶ラテ (ICE/HOT)	¥780

TEA

紅茶 (HOT)	¥700
ダーズリン / アールグレイ	
アイスティー	¥700
フレーバーティー (HOT)	¥700
ピーチ&マンゴー / カモミールハーブ	
チャイ (HOT)	¥750

JUICE

国産りんごジュース	¥700
オレンジジュース	¥700
メロンソーダ	¥900

柚子とプラリネのアシェット

¥1,800 (税込)



サブレの上にプラリネのムースをのせ、
柚子のクリームを絞り上げました。

メレンゲとヘーゼルナッツ、
プラリネクリームと柚子ソースで
華やかにプレートを彩ります。

PAIRING DRINK

<アルコール>



ラムールエブルー ¥1,200 (税込)

ウォッカ、エルダーフラワージンリキュール、
レモンジュース、トニックウォーター、
ブルーキュラソー



ラヴニール ¥1,000 (税込)

ウォッカ、ストロベリーリキュール、
エナジーリキュール、八朔・シークワーサー酢、
レモンジュース

<ノンアルコール>



プティボヌール ¥1,000 (税込)

グリーンアップルシロップ、りんご酢、
ソーダ、ミントシロップ

ドゥミスフェール・オ・ショコラ

¥2,000 (税込)



チョコレートのドームの中には
チョコレートのスポンジ・クリーム・アイスと
ヘーゼルナッツキャラメリゼ、
イチゴを忍ばせました。
温かいラズベリーソースをかけて
豊潤で濃厚な味わいをお楽しみください。

PAIRING DRINK

<アルコール>



エポカドーロ ¥1,000 (税込)
アブルトン12年、ヘーゼルナッツリキュール



愛の水中花 ¥1,200 (税込)
ローズリキュール、エルダーフラワージンリキュール、
レモンジュース、ソーダ、カシスリキュール

<ノンアルコール>



インナービューティー ¥1,000 (税込)
クランベリージュース、マスカット酢、ローズシロップ

パフェ・モンブラン

¥2,200 (税込)



カシスソース、クラム、フィアンティーヌ、渋皮栗、
アールグレイジュレを層にし
カシスと洋ナシのシャーベットを組み合わせることで
栗の優しい甘さと風味を引き立てます。
マロンクリームをたっぷりとかぶせ
贅沢な一品に仕上げました。

PAIRING DRINK

<アルコール>



フォレストセラピー ¥1,200 (税込)

抹茶リキュール、ヘーゼルナッツリキュール、
ウーロン茶



キャスノワゼット ¥1,000 (税込)

ウッドフォードリザーブ、くるみリキュール

<ノンアルコール>



ボンヌシャンス ¥1,000 (税込)

キンモクセイシロップ、生姜酢、ソーダ、
ブルーキュラソーシロップ