

治郎



cafe time 11:00 - 17:00  
bar time 17:00 - 21:00 L.O. 20:30



バウムクーヘン ¥1,000 (税込)



ロールケーキ ¥1,000 (税込)



フルーツケーキ ¥1,100 (税込)



食べ比べプレート ¥1,350 (税込)

バウムクーヘン、フルーツケーキ、アーモンドバターケーキ、  
ガトーショコラ、ビスコット、季節のアイス



桜チーズケーキ ¥1,000 (税込)

## 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 (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

## プランタン

¥ 1,800 (税込)



温かくとろけるショコラのスープをベースに  
濃厚でなめらかなピスタチオのクリームをのせ、  
周りには、苺を彩りよく並べた温かさと冷たさのコントラストが  
楽しめる春らしい一皿です。

## PAIRING DRINK

### < アルコール >



ALC.  
6.9%

ゆめみづき  
夢見月 ¥ 1,000 (税込)  
ヨーグルトリキュール  
ストロベリーリキュール、牛乳



ALC.  
7.9%

ぼんりょく  
万緑 ¥ 1,000 (税込)  
リモンチェットロ、エルダーフラワーリキュール  
ジンジャーエール、柚子皮

### < ノンアルコール >



いちういちど  
一雨一度 ¥ 1,000 (税込)  
マスカット酢、ライチシロップ  
檸檬ジュース、トニックウォーター

## ティラミス

¥ 1,600 (税込)



伝統的なイタリアンデザートをモダンに仕上げました。  
丸みを帯びた美しいフォルム、濃厚なマスカルポーネクリームと  
香り高いコーヒーの調和をお楽しみください。

## PAIRING DRINK

### < アルコール >



ALC.  
3.2%

はないかだ  
花筏 ¥1,000 (税込)  
ストロベリーリキュール  
林檎ジュース、檸檬ジュース



ALC.  
10.8%

くんぼう  
薫風 ¥1,000 (税込)  
リモンチェットロ、シロップ  
ミントの葉、ライム果汁

### < ノンアルコール >



はちじゅうはちや  
八十八夜 ¥1,000 (税込)  
りんご酢、ペアシロップ  
ジンジャーエール

パルフェ・ド・キウイ

¥1,900 (税込)



レモンとカモミールジュレやミントパンナコッタ、  
エルダーフラワークリームなど、  
香り高いハーブと果実を重ねた爽やかなキウイパフェ。  
甘さと香りの変化をお楽しみください。

bar time 17:00 - 21:00  
(L.O. 20:30)

## PAIRING DRINK

### < アルコール >



ALC.  
5.6%

しゅんみん

春眠 ¥1,000 (税込)

ヨーグルトリキュール  
ブルーキュラソー、ソーダ



ALC.  
4.4%

はるいちばん

春一番 ¥1,000 (税込)

パッソア、パイナップルシロップ  
ソーダ

### < ノンアルコール >



わかぼひかり

若葉光 ¥1,000 (税込)

パイナップルシロップ、キウイシロップ  
トニックウォーター