治一郎

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

cafe time 11:00 - 17:00

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

南瓜チーズケーキ　￥1,000（税込）

cafe time 11:00 - 17:00

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

JUICE

国産りんごジュース	¥700
オレンジジュース	¥700

※全て税込価格

パルフェ・ド・ポム・オ・キャラメル

￥1,900（税込）

リンゴの爽やかな甘みと、アールグレイの華やかな香り、
キャラメルのほろ苦く深いコクが調和した一品です。

ナッツの香ばしく心地よい食感がアクセントとなり、
味わいと食感が移り変わりをお楽しみいただけます。

。

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

PAIRING　DRINK

＜アルコール＞

秋ううら　￥1,000（税込）
バタースコッチキャラメルリキュール
アイスティー、シロップ

秋霧（あきぎり）　￥1,000（税込）
バカルディ スパイスドラム
りんごジュース、ソーダ

＜ノンアルコール＞

燈火（ともしび）　￥1,000（税込）
オレンジジュース
グレナデンシロップ、ソーダ

フィーユドートンヌ

¥ 1,800（税込）

香ばしく焼き上げた黒糖のクレームブリュレに、
やさしい甘みのコンポートした洋梨と、
酸味を効かせたカシスポッシェを合わせました。

なめらかなマロンクリームで全体をまとめた、
秋の味覚を贅沢に楽しめるデセールです。

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

PAIRING　DRINK

＜アルコール＞

秋日和（あきびより）　￥1,000（税込）

ティーリキュール
グレープフルーツジュース、トニックウォーター

露草（つゆくさ）　￥1,000（税込）

ウォッカ、洋梨シロップ、レモンジュース
ブルーキュラソーシロップ、ジンジャーエール

＜ノンアルコール＞

朝露（あさつゆ）　￥1,000（税込）

ペアシロップ、グリーンアップルシロップ
レモンジュース、ソーダ

プロフィトロール・フィグ

￥1,700（税込）

軽やかなシュー生地に、ピスタチオと洋酒がほのかに香る
クリーム、濃厚な甘みのいちじくを重ねました。

ビターチョコレートと無花果のソースが味わいに深みを添え、
いちじくの魅力をより一層引き立てる、上品なデセールです。

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

PAIRING　DRINK

＜アルコール＞

残炎（ざんえん）　￥1,000（税込）
ティアラほうじ茶リキュール
ジンジャーエール

観月（かんげつ）　￥1,000（税込）
タンカレードライジン
ヘーゼルナッツリキュール、ソーダ

＜ノンアルコール＞

弓張月（ゆみはりづき）　￥1,000（税込）
エルダーフラワーシロップ
レモンジュース、ソーダ