

Original sweets & drink Set

スイーツ&ドリンクセット

《右ページより好きなドリンクをお選びいただけます。》

セットメニューに+120円でドリンクをお抹茶に出来ます。



バウムクーヘンセット 880円(税込)

厨房にて切りたてのバウムクーヘンは、もちろんそのままお召し上がりいただくのもおいしいですが、いろいろなソースや塩、胡椒をつけていただくのもおすすめです。



焦がしバウムセット

1,050円(税込)

人気の焦がしバウムを、できたての状態でお召し上がり頂けます。カリカリとふわふわの食感をお試しください。



焼きたてさくさくりんごパイセット

1,200円(税込)

毎日店頭で焼き上げているりんごたっぷりさくさくりんごパイ。温かいりんごパイとパニラアイスのハーモニーをお楽しみ下さい♪



ロールケーキセット

1,100円(税込)

治一郎のバウムクーヘンと同じ素材を使用したしっとり生地で北海道産生クリームをたっぷり包みこみました。



じいちろう 治一郎 お抹茶セット

600円(税込)

バウムクーヘンのやさしい甘みとお抹茶の渋みは相性抜群。ほっとひといき、癒されるおいしさです。

Drink Menu

ドリンクメニュー

氷温熟成珈琲ハウスブレンド
(ブレンドコーヒー) 580円 (税込)

氷温熟成アイスコーヒー 690円 (税込)

氷温熟成ウインナーコーヒー **HOT** 640円 (税込)

氷温熟成ウインナーコーヒー **ICE** 750円 (税込)

紅茶 **HOT ICE** 690円 (税込)

ミルクティー **HOT ICE** 690円 (税込)

ミルク **HOT ICE** 440円 (税込)

オレンジジュース 440円 (税込)



ひょうおんじゆくせいこーひー
氷温熟成珈琲 とは？

氷温とは、モノが凍る直前の温度のこと。
コーヒー豆を焙煎する前の生豆の状態です。0°C以下で保存し、熟成させると、生豆内部の細胞が均一化（細胞内の空洞、凹凸がなくなる）、水分が均一化します。

このことにより焙煎の熱が内部に均等に伝達され、加熱ムラが生じにくくなり、透明感のあるまろやかで口当たりのよい味わいの珈琲となります。

Petit dessert menu

プチデザートメニュー

※ドリンクもしくはスイーツセットをご注文頂いた方のみご注文いただけます。



じいちろう
治一郎のプリン

400円 (税込)



バニラアイス

330円 (税込)