

COFFEE

9:00～18:00(17:30 L.O.)

キノシタショウテン焙煎のスペシャルティコーヒー【ルワンダ】を使用

甘みと酸味のバランスが良く、
フルーティーな香りや風味が口いっぱいに広がります
冷めるとリキュールのようにジューシーで、アイスコーヒーにおすすめの品種です

☆ コーヒー(アメリカノ) [Hot / Ice] 693yen
ショット追加 +110yen

☆ カフェラテ [Hot / Ice] 748yen

ショコラテ [Hot / Ice] 825yen
amaca自家製チョコソースを使用

キャラメルラテ [Hot / Ice] 825yen
amaca自家製キャラメルを使用

ハニージンジャーラテ [Hot / Ice] 858yen
amaca自家製ジンジャーシロップを使用

One more coffee

ワンモアコーヒー +330yen

2杯目のコーヒー(アメリカノ) [Hot / Ice] が +330yen でお楽しみいただけます

アレルギーをお持ちのお客様は店員までお声がけくださいませ

☆のメニューはテイクアウトも可能です

コーヒードリンク監修：キノシタショウテン

表示価格は全て税込表示となっております

TEA & JUICE

9:00～18:00(17:30 L.O.)

バニラの香るフレーバーティ [Hot / Ice] 660yen
HARNEY&SONSの代表フレーバー [PARIS]を使用

ベルガモット香るアールグレイ [Hot / Ice] 660yen
HARNEY&SONS [Earl Grey Supreme Classic]を使用

爽やかなダージリンティ [Hot / Ice] 660yen
HARNEY&SONS [Darjeeling]を使用

デカフェ・セイロンティ [Hot / Ice] 660yen
HARNEY&SONS [Decaf Ceylon]を使用

自家製シロップのジンジャエール 715yen
爽やかな香りとクセになる辛み。当店特製ジンジャーシロップを使用

濃厚な赤ぶどうジュース 660yen
果汁100%・赤ワイン品種を使用

上品な白ぶどうジュース 660yen
果汁100%・白ワイン品種を使用

りんごジュース 638yen
果汁100%

アレルギーをお持ちのお客様は店員までお声がけくださいませ

DESSERT

11:00～18:00(17:30 L.O.)

パティシエールが焼き上げるこだわりのデザートメニュー
定番の3種類をご紹介します



爽やかチーズケーキ 715yen

ミニマカロン・特製生クリーム付

さっぱりとした味わいの爽やかなチーズケーキ。
ふわふわ食感となめらかな口溶けがたまらない一品。
定番3種の中で人気NO.1のケーキです。



濃厚ガトーショコラ 715yen

ミニマカロン・特製生クリーム付

ビターに仕上げた少し大人なガトーショコラ。
ほろほろ食感としっとりガナッシュを
一度に味わえる贅沢な一品。
特製生クリームとのペアリングも抜群です。



クレームブリュレ 693yen

トロツとした食感のバニラ香る上品なクリームに、
パリパリのキャラメリゼを施した一品。
ご注文をいただいてからバーナーで炙り、
出来立てをご提供いたします。

アレルギー表示についてはショーケースにあるプライスカードにてご確認くださいませ

表示価格は全て税込表示となっております

DESSERT

11:00～18:00(17:30 L.O.)

Seasonal Menu

季節によって変わるデザートメニュー

本日のケーキ 715yen～

季節のタルト 748yen～

旬の果物を贅沢に使用した期間限定タルト

シーズナルメニューの内容についてはお手数ですが正面のショーケースをご覧ください、
もしくは店員にお尋ねください

Take out&Eat in

テイクアウトも可能なデザートメニュー

エクレール・オ・ショコラ 489yen

パイ生地で作った新食感のエクレー。手土産にぜひ

マフィン 495yen

- ・クランブルとチョコ
- ・キャラメルとくるみ

全粒粉のスコーン 352yen

- ・チョコレート
- ・クランベリー

アレルギー表示についてはショーケースにあるプライスカードにてご確認ください

表示価格は全てイートイン価格、税込表示となっております