

# 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

チョコレート [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