

# DESSERT

11:00～17:00(16:30 L.O.)/ 土 11:00～21:00(20:30 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

11:00～17:00(16:30 L.O.)/ 土 11:00～21:00(20:30 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

テイクアウト可能なデザートメニュー

テイクアウト商品 650yen～

いつもは店頭には並ばない特別なテイクアウト商品。  
ご用意できたタイミングに出会えましたら、ぜひお手に取ってみてください。

マフィン各種 486yen～

ふんわりと焼き上げた、素直な美味しさを楽しめるマフィン。  
手に取るたび、気取らず、けれど少しだけ特別な気分。

スコーン各種 346yen～

素材の風味を大切にした、ころんと愛らしいスコーン。  
手土産にも嬉しい、上品な焼き菓子です。

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

# DRINK

コーヒードリンク監修：キノシタショウテン

キノシタショウテンが焙煎した  
cafe amacaオリジナルブレンドコーヒーを使用しています

## COFFEE

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

ワンモアコーヒー +330yen

2杯目のコーヒー (アメリカノ) [Hot / Ice] が特別価格でお楽しみいただけます

*One more coffee*

## LATTE

- カフェラテ [Hot / Ice] (乳) 748yen

- 抹茶ラテ [Hot / Ice] (乳) 748yen  
宇治の抹茶でつくるamaca自家製抹茶ソースを使用

- チョコラテ [Hot / Ice] (乳) (大豆) (くるみ) (アーモンド) 825yen  
amaca自家製チョコソースを使用

- キャラメルラテ [Hot / Ice] (乳) (くるみ) (アーモンド) 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] (乳) 858yen  
amaca自家製ジンジャーシロップを使用

○テイクアウトOK

表示価格は全て税込表示となっております

## TEA

バニラの香るフレーバーティ -Paris- [ Hot / Ice ] HARNEY&SONSの代表フレーバー [ PARIS ]を使用	660yen
ベルガモット香るアールグレイ [ Hot / Ice ] HARNEY&SONS [ Earl Grey Supreme Classic ]を使用	660yen
爽やかなダージリンティ [ Hot / Ice ] HARNEY&SONS [ Darjeeling ]を使用	660yen
デカフェ・セイロンティ [ Hot / Ice ] HARNEY&SONS [ Decaf Ceylon ]を使用	660yen

## JUICE & OTHERS

自家製マシュマロココア [ Hot ] 期間限定 乳 卵 ふんわり浮かぶ自家製マシュマロがとろけるように広がる幸せな一杯	748yen
濃厚な赤ぶどうジュース 果汁100%・赤ワイン品種を使用	660yen [Half 350yen]
上品な白ぶどうジュース 果汁100%・白ワイン品種を使用	660yen [Half 350yen]
りんごジュース 果汁100%	638yen [Half 350yen]
○ 自家製シロップのジンジャエール 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	715yen
ミルクセーキ / エスプレッソショット付 乳 卵 amaca 自家製アイスクリームを使用 ※エスプレッソショットがご不要の方はお申し付けください	858yen

○テイクアウトOK

# SEASONAL DRINK

この季節だけの特別な一杯を、期間限定で。  
お好みのデザートやフードとともに、贅沢なペアリングをお楽しみください。

## 苺フェア期間限定

フレーバーティ 690yen  
ストロベリー・バニラ [Hot / Ice]

しっかりとした紅茶の味わいに、  
芳醇な苺とバニラの香りが重なる、  
季節限定の一杯。  
ベリー系スイーツとの相性も良く、  
デザートタイムをより豊かにしてくれます。

※HARNEY&SONSの [Strawberry Vanilla] を使用



フレーバーティ 690yen  
トゥルーブルーウーロン [Hot / Ice]

鮮やかなバタフライピーの青と、  
フルーツの香りが調和する特別な烏龍茶。  
ブルーベリーとリンゴの爽やかさに、  
レモンの清涼感とバニラの甘みを添えて。

※HARNEY&SONSの [True Blue Oolong] を使用

りんご