

Drink Menu

表示価格は全て税込。 ※()内はTAKE OUT価格

Recommendation -おすすめドリンク-

季節の自家製フルーツソーダ

山口や瀬戸内のフルーツを漬けた、自家製シロップを使用。

スタンダード 550円 (525円)

フロート 220円 (216円)

サンセットソーダ

マンゴージュースとカシスシロップを使った夕陽の色をイメージしたオリジナルソーダ。

550円 (525円)

自家製ジンジャーエール(Ice/Hot)

生姜の辛味がしっかりと効いた、自家製ジンジャー。

620円 (610円)

自家製梅カシスソーダ

550円 (525円)



Coffee -コーヒー-

〈Hot〉

ブレンドコーヒー	440円 (432円)
月替わりシングルコーヒー	490円 (480円)
カフェラテ	530円 (520円)
キャラメルラテ	550円 (525円)
エスプレッソ	410円 (400円)
カフェインレスコーヒー	440円 (432円)

〈Ice〉 +220円でフロートに変更可能

アイスブレンドコーヒー	480円 (470円)
アイスカフェオレ	540円 (530円)

Others -その他ドリンク-

紅茶 (Ice/Hot)	440円 (432円)
アップルティー (Hot)	440円 (432円)
カモミール (Hot)	440円 (432円)
ジュース各種 (コーラ・マンゴー・グアバ)	400円 (390円)

Cake -自家製ケーキ- ※TAKE OUT不可

ほうじ茶のシフォンケーキ 400円

全ての工程でしっかりと空気を含ませ高温で一気に膨らませて焼き上げたふわふわ食感な仕上がりが、お店でホイップした生クリーム付き。

栗のパウンドケーキ 450円

卵以外に牛乳を多めに加え、国産の栗の渋皮煮をゴロゴロころがし、しっとり柔らかく仕上げたパウンドケーキ。ほんのりラム酒を香らせて。お店でホイップした生クリーム付き。

バスクチーズケーキ 480円

ニュージーランド産クリームチーズとイタリア産グラナパダーノをたっぷり使い、高温で一気に焼き上げ外はこんがり中はトロトロ♪オリジナルバスクチーズケーキ。

ガトーショコラ 480円

クーベルチュールとココアパウダーをふんだんに使った、濃厚でビターなガトーショコラ。

