

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)

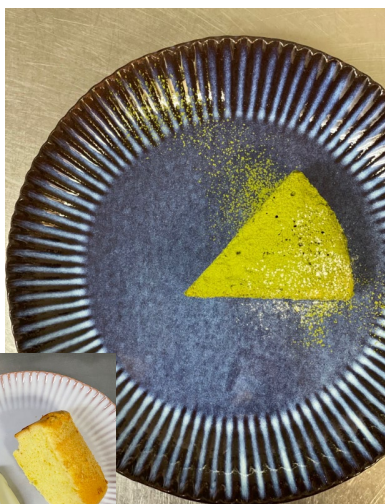
Others -その他ドリンク-

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

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。

チョコパウンドケーキ 450円

卵以外に牛乳を多めに加え、しっとり柔らかく仕上げたオリジナルのパウンドケーキ。

お店でホイップした生クリーム付き。

スフレチーズケーキ 450円

ニュージーランド産クリームチーズをたっぷり使い、しっかり立てたメレンゲとさっくり合わせる。

小麦粉を使わず、ふわしっとりなスフレを召し上がりがメシアガー~~~~~♪

抹茶とホワイトチョコのケーキ 480円

ホワイトチョコと抹茶をふんだんに使い、湯せんでしっとり焼き上げた濃厚なケーキ。

抜群の食べ応えはまさにヘビー級☆

