



Winter



DRINK MENU



MATCHA WHITE MOCHA 抹茶ホワイトモカ ¥680

抹茶とホワイトチョコレートのチョコレートドリンク。トッピングはホイップに抹茶パウダー、フランボワーズソースをトッピング。



ORANGE CHOCOLATE オレンジショコラ ¥700

淡路島産なるとオレンジやみかんを使用した、柑橘香るホットチョコレート。ホイップとオレンジピールをトッピング。



HOJICHA LATTE ほうじ茶ラテ ¥650

淡路島牛乳を使用した、ほうじ茶ラテ。コクのあるミルクと、香ばしいほうじ茶がベストマッチ。



HONEY LEMONADE ホットハニーレモネード ¥650

淡路島産レモンを使用した、自家製レモネードシロップと蜂蜜入りのホットレモネード。



Winter

FOOD MENU

CAKE SET DRINK

- | | |
|------------|------------|
| ○Hotコーヒー | ○Iceコーヒー |
| ○Hotカフェラテ | ○Iceカフェラテ |
| ○Hotアールグレイ | ○Iceアールグレイ |
| ○淡路島珈琲牛乳 | ○淡路島牛乳 |
| ○オレンジジュース | |

+ ¥250



APPLE PIE

アップルパイ

EAT IN ¥1,500

TAKE OUT ¥1,000

ごろっとしたリンゴのフィリングとカスタードを使用した、大きな自家製アップルパイ。
淡路島藻塩キャラメルソースとシナモンがアクセントに。

※テイクアウトはアイスとキャラメルソース等のトッピングは付いておりません。



CORN CHOWDER

コーンチャウダー ¥650

コーンの優しい甘みとコクのある淡路島牛乳が絶妙な、
コーンチャウダースープ。ベーコンに玉ねぎ、コーン
など具材もたっぷり。

オニオンスープ ¥500

玉ねぎ本来の甘さをいかした、
あったかくてほっとする味わい。
カジュアルに楽しめる定番スープ。



ONION SOUP

BISQUE SOUP

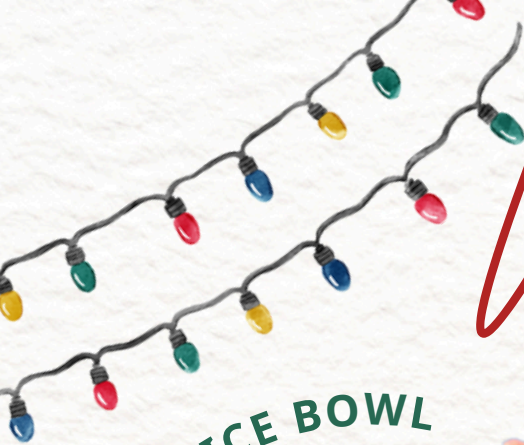


ビスクスープ ¥800

海老の旨みたっぷり！
コクのあるクリーミーなビスクスープ
で、心も体もほっとする味わいです。



スープメニユー
パン追加 +¥150



Winter



FOOD MENU

YOGURT ICE BOWL
EARL GRAY & BAKED APPLE



ヨーグルトアイスボウル
アールグレイ & 焼きリンゴ

¥1,300

淡路島ヨーグルトを使用した、アールグレイフレーバーの自家製グreekヨーグルトアイスを使用。
旬のリンゴはシナモン香る焼きリンゴに。
キャラメルナッツとの相性も抜群。

ヨーグルトアイスボウル
バナナ & ベリー

¥1,300

淡路島ヨーグルトを使用した自家製グreekヨーグルトアイスに、バナナ・ブルーベリー・イチゴをトッピング。

アイスの上のクラッキングチョコレートソースは3種類から選んでいただけます。

【チョコレートソースフレーバー】

チョコレートorストロベリーorキャラメル

YOGURT ICE BOWL
BANANA & BERRY



アールグレイ & 焼きリンゴにオススメ



+OREO
オレオクッキー追加
+LOTUS BISCOFF
ロータスクッキー追加

+ ¥80



バナナ & ベリーにオススメ