

Chef's Palette

11:00A.M.~10:00P.M. (L.O.9:30P.M.)



ヴァージン・サンテリア (ノンアルコール)

オレンジジュースとぶどうエキスで濃厚かつ爽やかなドリンクです。



マロン・プレッソ

マロンシロップとエスプレッソにシナモンパウダーを加えました。栗の甘露煮とご一緒にお召しあがりください。



ポテティ

ロイヤルミルクティーにホイップクリームとシナモンパウダー。サツマイモの甘露煮で仕上げた Sweet Tea をどうぞ。



ヴァン・ドウ・レザン (アルコール飲料)

食前酒におすすめです。デザートワインとぶどうリキュールを使用した甘口のヴァン・ドウ・レザン。氷が少し解けたところでお召しあがり下さい。



9/1(土)~11/30(金)
各¥773円



ペア・ジンジャー (ノンアルコール)

洋梨シャーベットにジンジャーエール。パッションフルーツのシロップを加えました。シャーベットをつぶしながらお召しあがりください。



ジュ・ドウ・ポム・ショ

りんごのホットジュースにたっぷりの生クリームとシナモンの香りを加えました。



SOY 抹茶ラテ

国産抹茶と豆乳を使用した優しい甘さのSOY 抹茶ラテをお楽しみください。



ストロベリーカフェオレ

ストロベリーシロップとチョコチップで可愛らしく仕上げました。

※特定原材料7品目食物アレルギー(えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生)をお持ちのお客さまは、係にお申し出ください。
※特定原材料7品目以外の食物アレルギーをお持ちのお客さまは、お客さまの安全を最優先し、料理・飲物のご提供ができない場合がございますので、あらかじめご了承ください。
※全てのメニューを同一の厨房で調理するため、アレルギー物質が微量に混入する場合がございます。
※仕入れ状況により、食材に変更がある場合がございます。ご利用の際にはご確認ください。
※表記料金には、消費税が含まれております。別途会計時に10%のサービス料金を加算させていただきます。
※写真はイメージです。
※お車を運転されるお客さまへのお酒類の提供はお断りいたします。

