

カフェ & ダイニング

Chef's Palette

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



さくらハイボール
(アルコール)

プリンススカッチとさくらシロップを炭酸で割りました。
見た目にも鮮やかな一杯です。



さくら茶

さくらの蜜漬けを浮かべた和紅茶。
さくらシロップ入りのはちみつを添えました。
さくらシロップと和紅茶の相性がピッタリです。



SAKU Latte(サクラテ)

さくらシロップを入れたホットミルクに
ホイップクリームで仕上げました。
ほんのりピンクの可愛いドリンクです。

パレコレ “さくらフェス”
2020年2月17日(月)~4月14日(火)
各¥819



さくらモヒート (ノンアルコール)

ノンアルコールのモヒートにさくらシロップ
さくらの蜜漬け、ミントを入れました。
ほんのり甘くさわやかな味わいです。



Cerisier Blanc(スリジェ ブラン)
(ノンアルコール)

スリジェ ブランとはフランス語で白いさくらの意味。
ホットカルピスとさくらシロップで
白いさくらをイメージしたドリンクになります。



さくらスパークリング(アルコール)

スパークリングワインに
さくらの蜜漬けとさくらシロップを入れました。
花びらがひらひらと舞う華やかな一杯です。

※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可能性があります。
※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、サービス料(10%)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。