

店内ワンドリンク制です。
金額は全て税込です。



🍷 DESSERT SET
9:00~17:00

チョコテリーヌ

Chocolate terrine

¥1400



チーズケーキ

Cheesecake

¥1400



プリン

Pudding

¥1400



深煎りほうじ茶アフォガード

Deep roasted green tea affogato

¥1000



🍷 SET DRINK

アメリカーノ(ホット/アイス) Americano (hot / cold)

焙煎紅茶(ホット/アイス) Roasted black tea (hot / cold)

ミルク(ホット/アイス) Milk (hot / cold)

りんごジュース Apple juice

みかんジュース Mandarin orange juice

ジンジャーエール Ginger ale

コーラ Cola

🍷 +¥200

お好きなドリンク Add any one drink
(excluding alcoholic beverages) for 200 yen

🍷 +¥300

季節のラテ
「台湾パイナップル」

本日の果実抹茶ラテ (アイス)

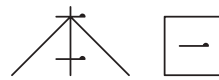
Fruit matcha latte "pineapple" (cold)

季節のドリンク
「生メロンクリームソーダ」

本日の果実ドリンク (アイス)

Fruit drink "fresh melon cream soda" (cold)

店内ワンドリンク制です。
金額は全て税込です。



☘ MORNING
9:00~12:00
DRINK SET

本日のクロックムッシュ Today's clock monsieur

¥850

あん食バタートースト Sweet red bean paste & butter toast

¥850

☘ GRAND MENU
9:00~17:00
DRINK SET

牛カツサンド Beef cutlet sandwich

牛カツサンド、自家製粒マスタード、コールスロー、ドリンク

Beef cutlet sandwich, Homemade grain mustard, Coleslaw, Drink

¥2400

サラダ Salad

旬の野菜サラダ、パン盛り合わせ、ドリンク

Seasonal vegetable salad, Platter of bread, Drink

¥1800

スープ Soup

季節野菜のポタージュ、ミニサラダ、パン盛り合わせ、ドリンク

Seasonal vegetable potage, Mini salad, Platter of bread, Drink

¥1800

本日のサンド Today's sand

本日のサンドイッチ、ドリンク

Today's sandwich, Drink

¥1600

旬の食材
「生ハムとメロン」
～マンゴーエスニックドレッシング～

旬の野菜
「冷製かぼちゃのポタージュ」

本日の食材
「メンチカツバーガー」
～サルサソース～

☘ SET DRINK

アメリカーノ (ホット/アイス) Americano (hot / cold)

焙煎紅茶 (ホット/アイス) Roasted black tea (hot / cold)

ミルク (ホット/アイス) milk (hot / cold)

りんごジュース Apple juice

みかんジュース Mandarin orange juice

ジンジャーエール Ginger ale

コーラ Cola

☘ +¥200

お好きなドリンク Add any one drink
(excluding alcoholic beverages) For 200 yen

☘ +¥300

季節のラテ
「アップルマンゴー」

本日の果実抹茶ラテ (アイス)

Fruit matcha latte "apple mango" (cold)

生メロンクリームソーダ (アイス)

Fresh melon cream soda (cold)

生パインクリームソーダ (アイス)

Fresh pineapple cream soda (cold)

玉露梅ソーダ (アイス)

japanese apricot soda (cold)



KOORI MENU



KOORI MENU



KOORI MENU



抹茶とえだ豆

八十八良葉舎 砂煎りほうじ茶付き

ずんだソース、練乳ソース、抹茶ソース、
藻塩あん、マンゴー、ミルクプリン

¥1,600(税込)

Matcha and Edamame
Hatoya Ryoyosha with sand roasted green tea

Zunda sauce, condensed milk sauce, matcha sauce,
Seaweed salt sauce, mango, milk pudding



桃とトウモロコシ

八十八良葉舎 砂煎りほうじ茶付き

桃ソース、練乳ソース、
トウモロコシ、カスタードクリーム、
キャラメルソース、ミルクプリン

¥1,600(税込)

Peach and Corn
Hatoya Ryoyosha with sand roasted green tea

Peach sauce, condensed milk sauce, corn,
Creme patissiere, caramel sauce, Milk pudding



苺とフルーツトマト

八十八良葉舎 砂煎りほうじ茶付き

苺ソース、練乳ソース、チーズケーキ、
ミルクプリン、フルーツトマトジャム

¥1,600(税込)

Strawberries and fruit tomatoes
Hatoya Ryoyosha with sand roasted green tea

Strawberry sauce, condensed milk sauce, cheesecake,
Milk pudding, Fruit tomato jam