



蘇枋の抹茶パフェ
MATCHA PARFAIT

口溶け滑らかなパンナコッタ、チョコレートと
オレンジのブラウニー、クリーム、アイスでつくる
ミニ・和パフェ。白玉と季節のフルーツを添えて。

1000円 [税込1100]



黒豆ときな粉のチーズケーキ
“KINAKO” CHEESECAKE

きな粉、黒豆、黒蜜に厳選・フランス産クリームチーズを
合わせた滑らかな口溶けのチーズケーキ。

750円 [税込825]



濃厚かぼちゃプリン
PUMPKIN PUDDING

旬の南瓜で作るずっしり濃厚な固めのプリン。
香ばしく、ほろ苦いほうじ茶パウダーを
たっぷりかけて仕上げました。

650円 [税込715]



蘇枋最中
“MONAKA” BLACK BEANS & ICE CREAM SANDWICH

愛媛伝統の小豆のお菓子”志ぐれ”、
蕎麦と和三盆の2種のアイスを挟んだ
サクサク・もっちり食感の贅沢な最中。

700円 [税込825]

アイスクリーム
ICE CREAM

蕎麦アイス

SOBA ICE CREAM

600円

[税込660]

香川県産 和三盆アイス

“WASANBON” SUGAR ICE CREAM

600円

[税込660]

渋川栗のアイス

CHEST NUT ICE CREAM

600円

[税込660]

日本茶
JAPANESE TEA

林檎と蜂蜜の和紅茶 [温・冷] 650円
APPLE & HONEY TEA [税込715]

深煎り焙じ茶 [温・冷] 650円
HOJICHA [税込715]

本山抹茶 [温・冷] 650円
HONNYAMA MATCHA [税込715]