

Dessert



BANANA CIFFON CAKE

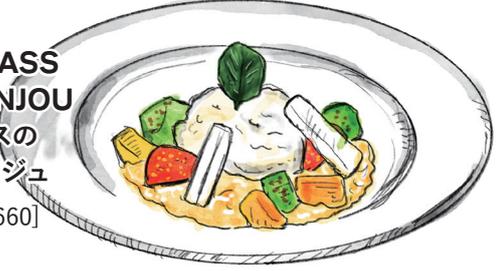
w/ Caramel Ice cream
バナナシフォンケーキ
キャラメルアイス添え

650 [税込715]

LEMONGRASS CREME D'ANJOU

レモングラスの
クレームダンジュ

600 [税込660]



MANGO PUDDING

w/ Coconut Ice cream
濃厚マンゴープリン
- ココナッツアイス

600 [税込660]

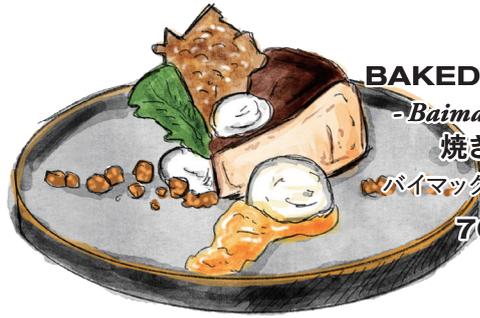


BAKED CHEESECAKE

-Baimakrut Mango Sauce
焼きチーズケーキ

バイマクルク香るマンゴーソース

700 [税込770]



MATCHA & ANNIN TOFU COCONUT CHE

抹茶と杏仁豆腐の
ココナッツチェー

600 [税込660]

ICECREAM

アイスクリーム 400 [税込440]

| Vanilla | Coconut | Mango |

| Matcha | | Caramel | Pineapple |

| バニラ | ココナッツ | マンゴー |

| 抹茶 | | キャラメル | 完熟パイナップル |

Tea / Coffee

GINGERGRASS BLEND ジンジャーグラスブレンドティー | HOT or ICED | 450 [税込495]

FRESH HERB TEA フレッシュハーブティー 600 [税込660]

BLUE ELDER ブルーエルダー 450 [税込495]

FRAGRANT OLIVES TEA 桂花茶 550 [税込605]

MO-RI-ROUGE 茉莉龍茶 500 [税込550]

BLENDED COFFEE ブレンドコーヒー | HOT or ICED | 450 [税込495]

CAFFE LATTE カフェラテ | HOT or ICED | 550 [税込605]

ALL NATURAL

NO MSG

化学調味料不使用
No MSG on our natural
"UMAMI" dishes

ZERO
TRANS FAT
NON GMO

低温圧搾抽出法油
トランス脂肪酸ゼロ
ZERO Trans Fat Oil

NATURAL
SALT

自然製法の塩
Natural Salt

ORGANIC
SUGAR

オーガニック砂糖
Organic Sugar

7 WATER

πウォーター使用
π Water

自然由来の素材を使用し、化学的に精製されたものは使用していません。 All carefully cooked with Natural ingredients.No Processed ingredients anywhere.

▶ WE KINDLY ASK YOU FOR AN ADDITIONAL ¥350 / PERSON AS A TABLE CHARGE AFTER 5:00 P.M., AND 10% LATE NIGHT CHARGE AFTER 10:00 P.M.
17時以降、コベルト[席料]をお一人様350円、22時以降、深夜料金を10%頂戴しております。