



bourbon tiramisu
バーボン・ティラミス
軽めな食感とバーボン香る
大人なティラミス。
680 [税込748]



mango pudding
マンゴープリン
ミルク杏仁とマンゴーを合わせたグラスプリン
濃厚で滑らかな味わい。
パッションソースと一緒にどうぞ！
730 [税込803]



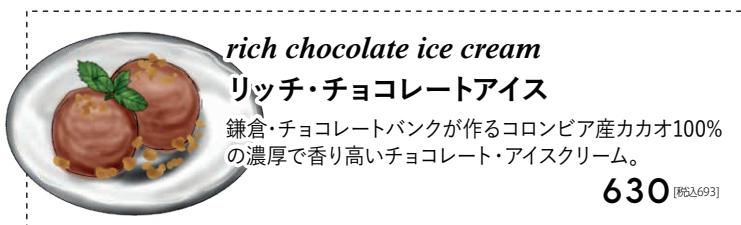
**apple cobbler
with vanilla ice cream**
アップルヨブラー
バターたっぷりのクランブルと
ソテーしたりんごで焼き上げた温かいデザート。
冷たいベニラアイスと一緒にどうぞ！
780 [税込858]



peach & earl grey tart
桃とアールグレイのタルト
桃のクリームに相性抜群の
アールグレイ・シャンティを
合わせたタルト。バニラアイス添え
830 [税込913]



rum raisin cheese terrine
ラムレーズンのテリーヌチーズケーキ
湯煎焼きでじっくり焼き上げ、バニラビーンズと
カリフォルニアレーズンで作上げたチーズテリーヌ。
730 [税込803]



rich chocolate ice cream
リッチ・チョコレートアイス
鎌倉・チョコレートバンクが作るコロンビア産カカオ100%
の濃厚で香り高いチョコレート・アイスクリーム。
630 [税込693]



ice cream
アイスクリーム各種
詳しくはスタッフまで
520 [税込572]

COFFEE



FROM HAMMERHEAD ROASTERY

横浜・ハンマーヘッドロースタリーで焙煎されるコーヒー豆は
単一品種にこだわり、毎朝丁寧にじっくりと焙煎されています。

ROASTER'S CHOICE

guatemala villaure los olivos 680 [税込748]
グアテマラ ヴィジャウレ農園 ロス オリボス

爽やかなアロマでアップルのような酸質が特徴のバランスとれたコーヒー

iced coffee	アイスコーヒー	580	[税込638]
double espresso	ダブル・エスプレッソ	550	[税込605]
americano	アメリカーノ	580	[税込638]
cafe latte	カフェラテ	630	[税込693]
oat milk latte	オーツミルクラテ [ホット or アイス]	680	[税込748]
cafe mocha	カフェモカ [ホット or アイス]	700	[税込770]

TEA SELECTION

earl grey	アールグレイ [ホット or アイス]	570	[税込627]
assam ctc	アッサムCTC	570	[税込627]

chamomile blend	カモミール・ブレンド	570	[税込627]
カモミール・レモングラス・スペアミント			
rooibos ginger	ルイボス・ジンジャー	570	[税込627]
ルイボス・ハイビスカス・ジンジャー・エルダーフラワー			
apple rosehip	アップル・ローズヒップ	570	[税込627]
ローズヒップ・ハイビスカス・アップル・オレンジ			

15時以降テーブルチャージ[席料]としてお一人様440円、22時以降深夜料金を10%頂戴しております。

Please note that ¥440 a person will be added as a table charge after 3:00 p.m. and 10% late night charge after 10:00p.m.