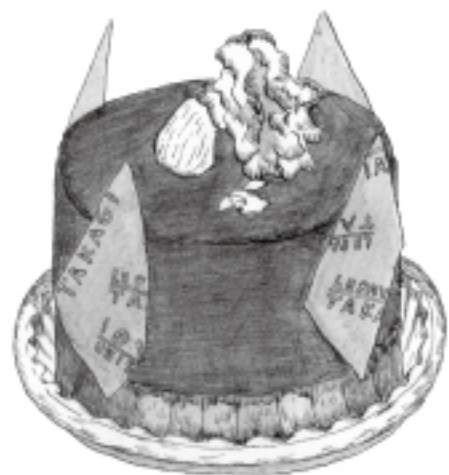


MENU



モーニングメニュー

10:00 ~ 11:30 ¥880

パン オ ショコラ or クロワッサン

+

モーニングコーヒー or モーニングティ

ランチメニュー

11:30 ~ 14:00

別紙メニューを
ご用意しております。

*すべての商品は税込み価格を
表示しております。

Dessert

☀ 10:00 ~

■プティガトー

ショーケースよりお好きなケーキをお選びください。

■ヴィエノワーズリー

ショーケースよりお好きなパンをお選びください。

11:00 ~

■かき氷 期間限定

+330円でグラス ヴァニースをトッピングできます。

・いちご ¥1,320

いちごの素材の味を生かしたふわふわなかき氷に
自家製コンポートを添えて。

・抹茶 ¥1,320

抹茶の香り豊かなかき氷に塩味の利いた自家製
大納言小豆を添えて。

・マンゴー ¥1,650

マンゴーそのものを味わっているような濃厚な
かき氷に、たっぷりの果肉を添えて。

14:00 ~

■ブランタン パルフェ 期間限定 ¥2,200

旬のいちご(とちおとめ・紅ほっぺ)と自家製のピスタチオ
アイスクリームが春のおとずれを感じさせるパフェ。

■プリユイ デ フィユ ア ラ ファン ¥1,980

パイ生地とベリー、シトラスなどのフルーツにフランボワーズ、
ピスタチオ、ショコラ、キャラメル、4種のソースを添えた色鮮
やかなデザート。

■マロン ドゥ ¥2,200

大粒のマロングラッセと渋皮煮、2種類の風味と食感が
異なる栗を使用し、濃厚なマロンクリームとショコラを
合わせた贅沢なパフェ。

■グラス エ ソルベ ¥990

自家製アイスクリーム & シャーベット
下記5種からお好きな2品をお選びいただけます。
ソルベ: フランボワーズ / ショコラ / テ ヴェール
グラス: ヴァニース / ビスターシュ

Food

14:00 ~

■キッシュロレーヌ ¥1,100

ロレーヌ地方発祥のベーコンと玉ねぎのキッシュ。
サラダ付き。

■キッシュフロマージュ ¥1,100

濃厚なチーズとブロッコリーのキッシュ。
サラダ付き。

■クロックムッシュ ¥1,320

食パンにハム・チーズ・ベシャメルソースを挟んで
焼いた温かいトースト。サラダ付き。

シェフのおすすめ

■クロワッサン ジャンボン フロマージュ ¥1,540

タカギのクロワッサンにハムとチーズをサンド
したパリ定番のサンドウィッチ。サラダ、ジャガ
イモのバター添え。

■カシュカシュサラダ ¥1,430

チーズ味のクッキー生地の中に隠れたサラダと
ともにくずして食べるサラダ。白パン付き。

■オニオングラタンスープ ¥1,760

玉ねぎの甘味と旨味にチーズのコクがベストマッチ
のスープ。アミューズ付き。

■ビーフシチュー ¥1,980

青山店で人気だったタカギ特製ビーフシチュー。
アミューズとパン2つ付き。

Drink

■カフェクレーム 店長おすすめ (Hot) ¥825

パティスリーならではの濃厚なミルクの香り漂うコーヒー。

■コーヒー (Hot・Ice) ¥770

■スアチュア・カフェ NESPRESSO (Ice) ¥990

ベトナムで親しまれているいちごを合せた甘いヨーグルト
のコーヒー。

■コーヒーフィズ NESPRESSO (Ice) ¥825

(パッション/ゆず)
エスプレッソとソーダを合せたカクテルのようなドリンク。

■アールグレイ (Hot) ¥880

■ダーズリン (Hot・Ice) ¥935

■ヴェルヴェンヌ (Hot) ¥935

ハーブの女王と呼ばれるフランスでは定番のお茶。
レモンのような爽やかな味わい。

■ショコラショー (Hot) ¥935

カカオ分46%のショコラを使ったパティスリーならではの
濃厚なドリンク。

■ホットミルク (Hot) ¥550

■フレッシュフルーツジュース (Ice) ¥968

(オレンジ/パンプキンスムーズ)

■ジンジャーエール (辛口) (Ice) ¥770

■ペリエ (Ice) ¥682

Alcohol

■軽井沢ビール ¥715

■ワイン (フォルタンリトラル)

フランス産 (IGP ベイ・ドック)

・赤 / カベルネ・ソーヴィニオン ¥1,210

・白 / シャルドネ ¥1,210