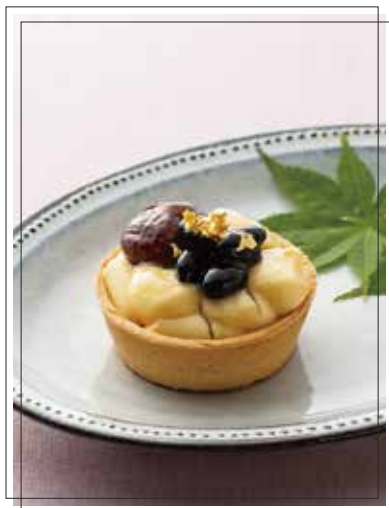




Tart & Cake

タルト & ケーキ

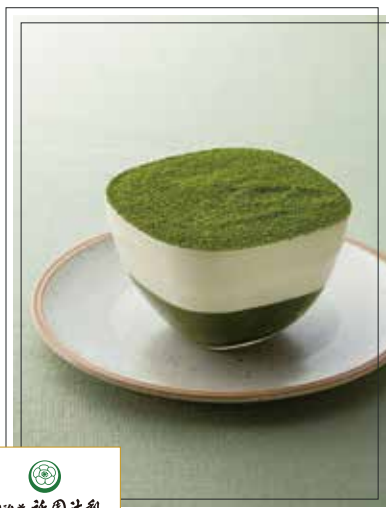


◆ 丹波黒豆と大粒栗の自家製タルト

Tanba Black Soybean & Large Chestnut Tart 580円 (税込638円)

柚子香る栗の優しい甘みをベースに丹波黒豆と大粒栗をあしらった和風タルト。

大粒栗の食べ応えある
甘さひかえめ大人スイーツ



◆ 抹茶薫るチーズケーキ

Matcha Cheese Cake 580円 (税込638円)

宇治茶祇園辻利の抹茶使用。濃厚でクリーミーなチーズケーキに辻利抹茶の芳醇な苦味がよく合います。

緑と白のコントラストが映える
芳醇抹茶の2層仕立て



宇治茶 祇園辻利
辻利抹茶使用

季節や天候により
メニューの内容が変更になる場合があります。





◆ カヌレ

Cannellé 2個 580円 (税込638円)

下記の5種類より
2種お選び下さい

フランスボルドー地方発祥の伝統的な技法をそのまま再現し焼き上げた少し大きめのカヌレ。北海道産小麦「ゆめちから」を使用し、バニラビーンズの甘い香りとラム酒の大人っぽさが香る一品です。

- ◆ ちよこれーと チョコレートソースの芳醇で贅沢な味わいです。
- ◆ 柚子 見た目にも鮮やかな黄柚子の香りが口いっぱいに広がります。
- ◆ 抹茶 祇園辻利のお抹茶を使用した爽やかな苦味と甘みが際立ちます。
- ◆ ほうじ茶 焙煎した祇園辻利の香ばしいほうじ茶がカヌレとの相性抜群です。
- ◆ 珈琲 コーヒーの苦みとココが甘さと上手く調和したビターなカヌレです。



◆ 季節のアイスクリーム2種

Seasonal Ice Cream 380円 (税込418円)

季節毎に変わる2種類の
アイスクリームが楽しめます

季節に合わせたアイスクリーム2種の盛り合わせ。

種類は従業員までお尋ねください。



◆ カスタードプリン

Custard Pudding 480円 (税込528円)

昔ながらで
懐かしい味わいのカスタードプリン

バニラビーンズたっぷりのとろふわな自家製カスタードプリンです。

Patissier

監修パティシエ

お屋敷カフェのパティシエについて

El Adjouri Maariam エラ・ジョウリ・マリアン ●1988年ドイツ生まれ ●パティシエ ●スイーツコーディネーター

モロッコのパティスリー【Palace de Fleurs】でパティシエとして従事。
ヨーロッパと中東の文化を融合したsweetsを数多く開発。2019年来日後は和の文化を取り入れた商品も。

季節や天候によりメニューの内容が変更になる場合があります。