

BRUNCH MENU

平日
10:30 - 13:00
限定

こちらはドリンク付きのセットです。下記のセットドリンクよりお選びください。

Croque Monsieur



クロックムッシュ
700-

自家製ホワイトソース・ハム・
3種のチーズを食パンにサンド！
カリッとしたパンと
とろりとしたチーズとソースが
たまらない食感。
当施設で採れた仏生山の森はちみつ
をかけることでさらに美味しく。

おかし の フレンチトースト

～仏生山の森はちみつ使用～



700-

提供までに約30分のお時間を頂きます。

※ 一歳未満の赤ちゃんには絶対に与えないでください。
※ 生のはちみつは花の花粉により、人によっては
アレルギー反応が出る場合がございます。
花粉アレルギーの方はお気を付けてください。

セット
ドリンク

・炭焼きホットコーヒー
・アイスコーヒー

・カフェラテ（無糖）
・アイ스티ー

・アールグレイ
・完熟バナナジュース

Frenchtoast



HotSandwichi

自家製ピクルス・ミニサラダ付き

+150円で自家製スープが付けられます。



バジルチキンと
トマトのホットサンド 850-

バジルソースとチキンのハーモニー♪
トマトの酸味がベストマッチです。



照り焼きチキンと
チーズのホットサンド 850-

照り焼きチキンとチーズの相性はバツグン。
迷ったらこれで決まり！



ブルドポークと
チェダーチーズのホットサンド 850-

じっくり煮込んだ豚肉と野菜のうまみ。
BBQソースとチェダーチーズでアメリカン☆

TAKE OUT
OK

こちらはドリンク付き
ではございません。
ご注文の際は、裏面の
ドリンクメニューより
お選びください。

キッズパンケーキ

ミニパンケーキ2枚
+

オレンジジュース or アップルジュース

対象

12歳以下のお子様

1グループにつき
一つ以上パンケーキを
ご注文いただいた方限定
とさせていただきます。



無料

すべて税込み価格です。

CAFE MENU

(パンケーキのラストオーダーは16:00です。)

350度の窯で焼き上げ、表面はサクッと香ばしく中はふわふわ。
お好みでメイプルシロップをかけてお召し上がりください。

ショーケースの商品も店内で
お召し上がりいただけます。

毎日
10:30 - 17:00
(L.O 16:30)

今月の
おすすめ



Pancake



窯焼きパンケーキ

850-

カフェメニューの
不動の人気No.1。
まずは銅板で
じっくりと
焼き上げてから
高温の窯へ。
注文を受けてから
メレンゲの生地を作り始めるため
20〜30分程お時間をいただきます。



NEW

季節
限定

春爛漫 桜もちパンケーキ

桜もちがパンケーキに! ?
和と洋のいいとこどりの
春限定パンケーキです*

1700-

Topping

- パンケーキ 1枚 300-
- ホイップクリーム 250-
- アイス 200-
- バニラ・いちごミルク・抹茶・チョコ
- ソース 150-

- ・チョコチップ&チョコソース
- ・ローストナッツ&キャラメルソース
- ・フランボワーズ&ベリーソース
- ・抹茶粉&抹茶ソース

トッピング例



ホイップ
クリーム

+

チョコ
アイス

+

チョコチップ
&
チョコソース



お抹茶パンケーキ

1300-

抹茶のほろ苦さとあずきの
優しい甘味が味わえる
大人のパンケーキ。



ティラミスパンケーキ

1300-

エスプレッソシロップを
パンケーキに含ませて
ティラミスクリームをたっぷり。



魅惑のショコラ パンケーキ

1700-

チョコレート好きにはたまらない
チョコレートまみれのパンケーキ。
アクセントにローストナッツを
ふんだんに散りばめました。

DRINK MENU

全ドリンク、フードメニューと
セットで200円引き



濃厚バナナジュース

ビタミンやミネラル、食物繊維がバランスよく含まれ、美肌効果、代謝アップなど美容にも嬉しいバナナ。熟成することで、より濃厚になったバナナジュースをお楽しみください。



完熟バナナジュース 400

材料はバナナと牛乳のみ！
一番バナナの甘さを感じられます。



ミックスバナナジュース 500

パイナップルとオレンジを加えて風味アップ。
甘すぎず、お子様にもおすすめ。



ピンクバナナジュース 400

『たどっびーツパウダー』使用。
見た目にかわいいだけでなく
むくみ予防や、免疫力向上の嬉しい効果も！



チョコバナナジュース 400

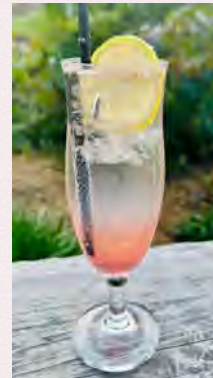
チョコとバナナの間違いない組み合わせ！
年齢問わず、みんなが好きなバナナジュースです。



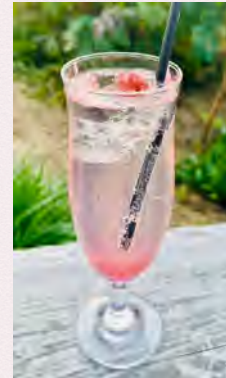
炭酸ジュース

クラフトコーラ	500
クラフト超辛ロジンジャーエール	500
クラフトレモネードソーダ	500
ベリーソーダ	500
仏生山ガーデンハーブソーダ	500
クラフトコーラ仏生山 ROZA	550

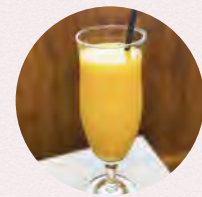
季節
限定



桜レモネード
550



桜ソーダ
500



フレッシュジュース

オレンジジュース	500
ピンクグレープフルーツジュース	500



キッズドリンク

アップルジュース	200
オレンジジュース	200

コーヒー

HOT	炭焼きコーヒー	500
ICE	アイスコーヒー	500
HOT or ICE	和三盆カフェオレ (加糖)	500
HOT or ICE	カフェラテ (無糖)	500
HOT or ICE	カフェモカ	500

紅茶

ICE	アイ스티ー	500
HOT	アールグレイ	500
HOT or ICE	ロイヤルミルクティー	500

ラテ

HOT	カカオミルク	600
HOT or ICE	ほうじ茶ラテ	500
HOT or ICE	宇治抹茶ラテ	500

※抹茶ラテは粉感が残ります。苦手な方はお気を付けてください。

ノンカフェイン

HOT	カモミールハーブティー	500
-----	-------------	-----

ポリフェノールを感じる
大人のカカオミルクです。
ホイップ入り♪

通常盛り付け例



数種のフルーツをトッピングしてご提供します。

※さらに追加でトッピングもできます♪

+

お好きなチーズケーキをお選びください。
(数量限定のものもございます。ショーケースをご覧ください。)

- ・森のチーズケーキ
- ・アールグレイとオレンジのチーズケーキ
- ・ブリュレ風チーズケーキ
- ・香川県産女峰とホワイトチョコのチーズケーキ
- ・桜のチーズケーキ

チーズケーキのご提供方法

濃厚で上質なクリームチーズと優しい甘さの和三盆糖を使用し、究極になめらかなバスク風チーズケーキに仕上げました。表面は高温でしっかりと焼き上げ中のとろけるようなチーズ生地と食べるとキャラメルのような風味も味わえます。



Cheesecake

下記の盛り付け写真はイメージです。

季節限定



桜のチーズケーキ 850-

和三盆チーズケーキの上品な甘さと桜あんの塩気がベストマッチ！春限定の和三盆チーズケーキです。

Topping

- いちご 5個 400-
 - たっぷりフルーツ盛り 450-
- (季節によってフルーツは変わります。)

トッピング例



ショコラチーズケーキ

いちご



ブリュレチーズケーキ

たっぷりフルーツ盛り

Assorted



おかしの時間プレート 1350-

本日のデザート、本日の焼き菓子、アイスビストロヒライのアイス3種、和三盆チーズケーキ、フルーツ

※メインのデザート、焼き菓子、アイスの味は写真とは異なる場合がございます。指定はできませんので、ご了承ください。



森のチーズケーキ 800-

香川県産の高級和三盆糖を使用し、上品な甘さで濃厚な味わいに仕上げました。



アールグレイとオレンジのチーズケーキ 850-

香り高いアールグレイとほのかに香るオレンジ風味のチーズケーキです。



香川県産女峰とホワイトチョコのチーズケーキ 850-

酸味のある女峰とホワイトチョコがベストマッチのチーズケーキです。



ブリュレ風チーズケーキ 850-

和三盆チーズケーキをパリパリのブリュレに仕上げました。