パンケーキ pancake

デザートセットドリンク +300

パンケーキのご提供は
11:00~14:00となります。
パンケーキはご注文いただいてから
20分ほどお時間かかります。

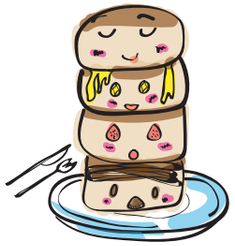
パンケーキ・パンドラには塩ソフト付けられます。

苺のパンケーキ　1280

この時期だけの美味しい苺をふんだんに使ったパンケーキです。

メープルシロップパンケーキ　780

塩バターキャラメル
バニラアイス添え　980



５８ジャムパンケーキ　980

仏生山の森で採れた貴重な薔薇とレモンをジャムソースにして仕上げました。

トリプルタワーパンケーキ　1,480

季節のフルーツをトッピングします。

窯焼きバナナショコラ　900

バナナを薪釜で焼いてブリュレ風に仕上げました。

パンドラ Pandora

デザートセットドリンク +300

ティラミス　850

抹茶と黒蜜　880

中に自家製のあんこが入っています。

シフォンサンド chiffon

デザートセットドリンク +300

フルーツシフォンサンド　880

ショコラナッツ　780

あんこ＆ホイップ　680

パフェ

デザートセットドリンク +300

parfait

瀬戸内ハニーレモン　880

仏生山の森で採れたレモンのジャムとチーズクリームのパフェです。

抹茶チョコブラウニー　980

しっとりとしたチョコブラウニーと風味豊かな抹茶ソースで仕上げました。

ロカボナッツキャラメル　980

クルミ、アーモンド、ヘーゼルナッツとピスタチオのアイスです。

苺ショコラ　1,180

契約農家さんからの特別な苺とチョコレートクリームのパフェです。

苺のパフェ　1,280

契約農家さんの特別な苺を使ったスペシャルなパフェです。
(仕上げまでお時間がかかります)

塩ソフトの特徴
濃厚なのにフワフワで滑らかな口どけが特長です。
甘味の中に広がるほのかな塩味は直島産の SOLASHIO（ソラシオ）
瀬戸内の海水と太陽の熱だけで作られた完全天日塩。
ほんのり甘味のあるミネラル分たっぷりの塩ソフトです。

塩ソフト　（小）380　（大）570

プリンアラモード　1,180

自家製黒糖プリンは中がトロトロに仕上げています。塩ソフトとたっぷりフルーツでどうぞ。

アフォガード　980

あたたかいエスプレッソと塩ソフトが美味しい！

仏生山の森 ガーデンメニュー

Garden menu

デザートセットドリンク +300

森のフイユ　650

焼きたてパイと塩ソフトクリームに自家製レモンジャム

焼きたてアップルパイ　780

焼きたてアップルパイと塩ソフトクリーム

薔薇ソフトクリーム　650