

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 フレンチトースト

～仏生山の森はちみつ使用～



700-



Frenchtoast

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

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☆



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

パンケーキをご注文の方が
対象です。
パンケーキ1皿につき
キッズパンケーキ1皿です。



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。
お好みに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

季節
限定



Pancake



TAKE OUT
OK

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

マンゴーパッション パンケーキ

パッションフルーツの酸味が少し
効いたマンゴーソースにマンゴー
とパイナップルの果肉がゴロッと。
マンゴーシャーベットも乗せた
マンゴーづくしのパンケーキ。

1600-

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。



クアトロパンケーキ

～仏生山はちみつがけ～
1500-

4種類のチーズを使用したチ
ーズクリームをパンケーキに。
仏生山はちみつをたっぷりと
かけたパンケーキ。

DRINK MENU

全ドリンク、フードメニューと
セットで200円引き



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

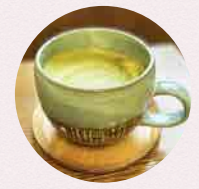


紅茶

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
ポリフェノール感じる
大人のカカオミルクです。
ホイップ入り♪

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



炭酸ジュース

クラフトコーラ 500

クラフト超辛口ジンジャーエール 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



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

マンゴージュース 550



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

Banana

店内にて
熟成中...



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

『たどつびーツパウダー』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！



マンゴーバナナジュース 450

マンゴーとバナナの相性バツグン！
季節限定のバナナジュースです。



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。

チーズケーキの
ご提供方法

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
- ・マンゴーとパッションフルーツのチーズケーキ
- ・香川県産女峰とホワイトチョコのチーズケーキ

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♪



通常盛り付け例

Cheesecake

下記の盛り付け写真はイメージです。

季節
限定



NEW

マンゴーとパッションフルーツのチーズケーキ 850-

マンゴーの濃厚な甘味とパッションフルーツのほのかな酸味のあるチーズケーキ。

Topping

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

ブリュレ
チーズケーキ + たっぷり
フルーツ盛り



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。



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。