

# DESSERT



*Seasonal Limited*

## Parfait aux Fraises Panier

～苺のバスケットパフェ～

苺狩りをイメージした、春の苺パフェ。  
紅茶の米粉サブレや抹茶の全粒粉  
クランブルなど、ギルトフリーにもこだわっています。

アールグレイとエルダーフラワーの  
華やかな香りと共にお楽しみください。

～Strawberry Basket Parfait～

This parfait inspired by strawberry picking.  
Black tea rice flour sablé and matcha whole grain  
crumble, etc. We also focus on guilt-free ingredients.  
Enjoy it with the gorgeous fragrance of Earl Grey  
and Elderflower.

2,500 yen

Drink Set 3,050 yen

Take Out 1,400 yen



— Bon appetit —



TAX INCLUDES 価格はすべて税込み価格です。  
(EATIN10% TAKEOUT8%)

# DESSERT



*Seasonal Limited*

## Parfait aux Saint-Honore SAKURA

～桜のサントノーレパフェ～

満開の桜とフランス菓子のサントノーレをイメージしたパフェ。

アイスやムース、ジュレなど随所に桜を使用し、旬のルバーブを合わせて春の訪れを感じて頂けます。豆乳や米粉を使用し、ヘルシーに仕上げました。

～Saint-Honore SAKURA～

This parfait is inspired by cherry blossoms in full bloom and the French pastry "SAINT HONORE". Cherry blossoms are used throughout the ice cream, mousse, and jellée, and combined with seasonal rhubarb, you can feel spring is everywhere. Soy milk and rice flour are used to make it healthier.

2,300 yen

**Drink Set** 2,850 yen

**Take Out** 1,200 yen



卵 乳 小麦 ゼラチン アーモンド 大豆

— *Bon appétit* —



TAX INCLUDES 価格はすべて税込み価格です。  
(EATIN10% TAKEOUT8%)



## DESSERT



*Seasonal Limited*

# Tart aux Fraises

## 苺のタルト

濃厚で香り高いイタリア産ピスタチオと  
厳選したフレッシュ苺がたっぷり！  
生地には、エシレバターを使いしっとりと  
焼き上げました。

\*アルコール使用

\*写真はイメージです。苺の盛り付けは  
変更になる場合がございます。

Rich and fragrant Italian pistachios and plenty  
of carefully selected fresh strawberries.  
The dough is baked with the use of Echire butter  
to make it moist.

1,300 yen

Drink Set 1,850 yen

要予約 (Take Out 限定)

Whole Size 4号 4,200 yen

5号 5,500 yen



— Bon appetit —



TAX INCLUDES 価格はすべて税込み価格です。  
(EATIN10% TAKEOUT8%)

## DESSERT



*Seasonal Limited*

# Tarte aux Fleurs de Cerisier Façon Mont Blanc

## 桜のモンブランタルト

風味豊かな桜餡クリームで春の桜を表現したタルト。しっとり焼き上げたタルトに、甘酸っぱいグリオットのジュレとルビーチョコクリームを重ね、なめらかなフロマージュクリームで包み込みました。

This tart expresses spring with the bean paste cream of cherry blossoms flavor.

Moist baked tart layered with sweet-sour taste of griotte jelly and ruby chocolate cream, then covered with smooth fromage cream.

1,100 yen

**Drink Set** 1,650 yen

**要予約 (Take Out 限定)**

Whole Size 4号 4,000 yen

5号 4,800 yen



卵 乳 小麦 ゼラチン アーモンド 大豆

— *Bon appétit* —



TAX INCLUDES 価格はすべて税込み価格です。  
(EATIN10% TAKEOUT8%)





平日限定

Limited Menu on Weekdays

# Petits Desserts de Saison

季節の小さなスイーツ



## ダブルスイーツセット

(ミニパフェ&ミニスイーツ3種+ドリンク)

Drink Set 2,900 yen



## 季節のミニスイーツ3種

- ・春のモンブランヴェリース
- ・ベリーチョコタルト
- ・ルビーローズムース

1,200 yen

Drink Set 1,750 yen



## 季節のミニパフェ

大人気のパフェをミニサイズで!

1,550 yen

Drink Set 2,100 yen



# DRINK ドリンク

セットドリンクをご注文のお客様は、こちらの枠内からお選びください。  
Please choose a set drink from this frame.



sélectionné par SALON

ICED HOT



アールグレー ロイヤル  
EARL GREY ROYAL

南イタリアのカラブリア産、最上級のベルガモットオイルを使用。カラフルな花びらを散らしたアールグレー。

1,000yen



ペシェ ミニオン  
PECHE MIGNON

パイナップルやパパイヤ、ピーチなどの爽やかな香りと緑茶のすっきりとした味わい。

1,100yen

HOT



ジュテーム  
JE T'AIME

ピスタチオ、チョコレート、マカロンのおいしいフレーバー。

1,000yen



ジェイム  
J'AIME

ラズベリーマカロンのフレーバードグリーンティー。

1,100yen



マラブ  
MARABOUT

キャラメルチップとドライアップルが作り出すタルトタタンのフレーバードルイボスティ。

1,100yen



メランジュ ドゥ ジャールダンド マモン  
MELANGE DU JARDIN DE MAMAN

ハイビスカスなどの酸味をパイナップル、アップルのフルーティーな味わいで包み込みます。

1,100yen



ジョアド ヴィーヴル  
JOIE DE VIVRE

たっぷりのフルーツの甘みとハイビスカスの酸味。美しい薄いピンク色にレモングラスとミントの香り。

1,100yen



カモミール  
CHAMOMILE

消化促進の効能があることで有名なカモミール。香りは独特で、太陽という言葉がぴったりの色鮮やかな茶葉。

1,000yen



ミルキー ウーロン  
MILKY-OOLONG

ミルクやチョコレートを思わせる甘い香りと、凍頂烏龍茶のようにすっきりとした上品な味わい。

1,100yen



ブリティッシュブレックファスト  
BRITISH BREAKFAST

紳士的なイギリスを思わせるこのブレンドは、すっきりとバランスのとれた優しいブレックファストティー。

1,000yen

差し湯をご希望の方はスタッフまでお申し付けください。

## NON ALCOHOL

- ★ アメリカーノ (HOT or ICED) Americano 550yen
- ★ 黒糖ラテ (HOT or ICED) Brown-sugar Latte 700yen
- ★ オーガニックジュース Organic Juice 660yen  
(アップル/オレンジ/ミックスフルーツ Apple/Orange/Mixed Fruit)

## ALCOHOL

- ★ シャトージュン 白スパークリング 750yen  
White Sparkling Wine Chateau Jun

## NON ALCOHOL

- ドリップコーヒー Drip Coffee 770yen  
ケメックスドリッパーで淹れるオーガニックコーヒー  
(Organic coffee brewed with a chemex dripper)
- エスプレッソ Espresso 550yen
- エスプレッソ ダブル Espresso Double 660yen

- ★ カフェラテ (HOT or ICED) Cafe Latte 660yen
- ★ カプチーノ (HOT) Cappuccino 660yen
- ★ カフェモカ (HOT or ICED) Cafe Mocha 720yen

\*カフェラテ・カプチーノ・カフェモカは、+100yenで豆乳に変更できます。  
+100yen Can be changed to soy milk

★こちらの星印のメニューはTAKE OUTも可能です。

TAX INCLUDES 価格はすべて税込み価格です。(EATIN10% TAKEOUT8%)





# ORDER SWEETS BUFFET

オーダースイーツビュッフェ

< 事前予約制 ※土日祝限定 >

“飲む前菜”スムージー+ファーストプレート (6品)

4,000 yen

+オーダービュッフェ ※お飲み物付き

(税抜 3,636yen)

※ビュッフェの時間は60分制、お席のご利用は90分制となります。

## 【オーダー方法・注意事項】

1. お飲み物をお選びください。※お飲み物のおかわりは、別料金となります
2. 飲む前菜スムージーを1種お選びください
3. 「SALON BAKE & TEA」おすすめのファーストプレート (6品) をご用意いたします

※ファーストプレート以降は、好きなスイーツ・パンがオーダーいただけます

※オーダーは店内でお召し上がりいただける範囲内の量でお願いいたします

(ビュッフェメニューのスイーツのお持ち帰りや、ビュッフェをオーダーされていないお客さまとのシェアはご遠慮いただいております。)





# ORDER SWEETS BUFFET オーダースイーツビュッフェ

## DRINK

※お飲み物のおかわりは別料金となります。



**THEODOR**  
PARIS

sélectionné par SALON

ICED HOT



**アールグレイ ロイヤル**  
EARL GREY ROYAL

南イタリアのカラブリア産、最上級のベルガモットオイルを使用。カラフルな花びらを散らしたアールグレイ。



**ペシェミニオン**  
PECHE MIGNON

パイナップルやパパイヤ、ピーチなどの爽やかな香りと緑茶のすっきりとした味わい。

HOT



**ジュティム**  
JE T'AIME

ピスタチオ、チョコレート、マカロンのおいしいフレーバー。



**ジェイム**  
J'AIME

ラズベリーマカロンのフレーバードグリーンティー。



**マラブ**  
MARABOUT

キャラメルチップとドライアップルが作り出すタルトタタンのフレーバードルイボスティ。



**メランジュドゥジャルダン  
ドマモン**

MELANGE DU JARDIN DE MAMAN  
ハイビスカスなどの酸味をパイナップル、アップルのフルーティーな味わいで包み込みます。



**ジョアド ヴィーヴル**  
JOIE DE VIVRE

たっぷりのフルーツの甘みとハイビスカスの酸味。美しい薄いピンク色にレモングラスとミントの香り。



**カモミール**  
CHAMOMILE

消化促進の効能があることで有名なカモミール。香りは独特で、太陽という言葉がぴったりの色鮮やかな茶葉。



**ミルキー ウーロン**  
MILKY-OOLONG

ミルクやチョコレートを思わせる甘い香りと、凍頂烏龍茶のようにすっきりとした上品な味わい。



**ブリティッシュブレイクファスト**  
BRITISH BREAKFAST

紳士的なイギリスを思わせるこのブレンドは、すっきりとバランスのとれた優しいブレイクファストティー。

差し湯をご希望の方はスタッフまでお申し付けください。

### NON ALCOHOL

- ・アメリカーノ (HOT or ICED)  
Americano
- ・アップルジュース  
Apple Juice
- ・黒糖ラテ (HOT or ICED)  
Brown-sugar Latte
- ・ミックスフルーツ  
Mixed Fruit
- ・オレンジジュース  
Orange Juice

### ALCOHOL

- ・シャトージュン 白スパークリングワイン  
White Sparkling Wine Chateau Jun

※OZmall限定の飲み放題プランの方は、アルコールが含まれていません。ご了承くださいませ。

TAX INCLUDES 価格はすべて税込み価格です。





“飲む前菜”  
**SMOOTHIE**

季節の食材と天然の甘味料アガベシロップで作られたオリジナルスムージー。  
スイーツを召し上がる前の前菜としてお楽しみください。  
気分や体調に合わせて2種類からお選びください。



**豆乳ほうれん草  
スムージー**

(ほうれん草・リンゴ・ヨーグルト・豆乳)

ビタミン・鉄分・食物繊維の  
他、イソフラボンや乳酸菌を  
豊富に含む食材を使用し  
ています。

**パインキャロット  
スムージー**

(パインアップル・人参・ラズベリー・ビュレ)

カリウム・クエン酸・食物繊  
維を豊富に含む食材を使用  
しています。

ファーストプレート  
**FIRST PLATE**



【ファーストプレート (6品)】

**SWEETS**

ミルクヨーグルトムース  
いちごタルト・ベリーチョコタルト  
エルダーフラワージュレ

**BREAD & QUICHE**

本日のパン・きのこのキッシュ  
※キッシュの追加オーダーは不可

スイーツ・パンの追加オーダーは  
次ページよりお選びください



## SWEETS



### 1. いちごタルト

フランス産発酵バターを使用したタルト生地に苺ジャムとフロマージュクリームを絞り、苺のをせました。



### 2. いちごのレアチーズケーキ

苺のピューレを混ぜ込んだレアチーズケーキ。上には苺のジュレのをせ、土台にはアクセントにタイムパウダーを入れました。



### 3. ベリーチョコタルト

ベリーソースとオリーブオイルや豆乳を使用したチョコタルトに、フランボワーズと苺のチュイールを飾りました。



### 4. ルビーローズムース

ピンク色のベリーのような酸味が特徴のルビーチョコレートを使用したムースに、華やかなローズの香りを閉じ込めました。



### 5. ミルキーヨーグルトムース

ヨーグルトを使用した優しい味わいのムースに自家製の苺ジャムを忍ばせ、食物繊維やビタミンを多く含む食用花を飾りました。



### 6. オレンジタルト

タルト生地に甘酸っぱいオレンジソースとフロマージュクリームを絞り、みずみずしいオレンジのをせました。



### 7. アールグレイとオレンジのムース

甘さを控えた香り高いアールグレイのムースにとろっとした酸味のあるオレンジソースを中に入れました。



### 8. ピスタチオパウンド

生地に濃厚なピスタチオペーストを混ぜ込み、グリोटを忍ばせて、しっとり焼き上げたパウンドにアイシングをかけました。



### 9. エルダーフラワージュレ

爽やかなエルダーフラワージュレに苺と白スグリを入れ、アマレットが香る豆乳のパンナコッタと合わせました。



### 10. 春のモンブランヴェリーヌ

春を感じる桜のジュレにマスカルポーネでココを加えた苺のシャンティエを絞りました。



### 11. いちごのグラスショートケーキ

自家製の苺ジャムとジェノワーズ、甘酸っぱい苺と生クリームを重ね、グラス仕立てにしました。



### 12. クランベリースコーン

甘酸っぱいクランベリーとハイビスカスの茶葉を混ぜ込み、北米風の柔らかい食感に焼き上げました。



### 13. ピスタチオアイス

ローストしたピスタチオを散りばめた香ばしさとココのあるアイスです。アガベシロップとともにお楽しみください。



### 14. オレンジアイス

さっぱりとしたオレンジのアイスにグラノーラをトッピングし、アガベシロップをかけました。



### 15. アボカドのジェノベーゼクラッカー

バジルソースと和えたアボカドのをせ、フレッシュなトマトとバジルをトッピングしました。



### 16. デイルとサーモンのクラッカー

レモンとオリーブオイルでマリネしたサーモンにピンクペッパーとデイルをトッピングしました。

※写真はイメージです。仕入れ状況により変更になる場合がございます。

## BREAD

### 17. クロワッサン

風味豊かな国産バターを使用した贅沢なクロワッサン。

### 18. グラハムファイン

天然酵母とナチュラルシュガーの入った、柔らかく軽い口当たりのプティパン。

### 19. ライスファイン

国産小麦に米粉ともち米粉をブレンドしたもちり食感のプティパン。

### 20. キャロットロール

リコピンを豊富に含んだ国産にんじん「こいくれない」のペーストを練りこんだ、野菜パン。





# AFTERNOON TEA COURSE

*Smoothie du jour*

本日のスムージー

パインキャロットスムージー

*Bonbons de Savoury*

セイボリー4種

菜の花のタルティーヌ

シナモン香る人参ムース

スモークサーモンキッシュ

苺とアスパラ フレンチマスタード

*3 sortes de petits bonbons*

小さなスイーツ3種

春のモンブランヴェリーヌ

ルビーローズムース

ベリーチョコタルト

*Parfaitt*

ブーケパフェ

*Assiette dessert de saison*

季節のタルト

*Souvenirs de pâtissier*

パティシエのお土産