Order Sweets Buffe

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（5品）
・オーダービュッフェ

［お飲み物付き］	［カフェフリー］	［OZmallプランN］
5,500yen	6,500yen	6,100yen

※こちらのプランはお飲み物のおかわりは、
別料金となります。

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。
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（5品）をご用意いたします。

※ファーストプレート以降は、お好きなスイーツ･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。）

TAX INCLUDES 価格はすべて税込み価格です。

セットドリンクをご注文のお客様は、こちらからお選びください。

Please choose a set drink from here

BETJEMAN & BARTON

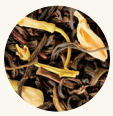
Marchands de thé à Paris depuis 1919

各 1,200yen

ICED HOT

アールグレイ フィネスト
Earl Grey Finest

『アールグレイの王様』
厳選された中国茶とベルガモットに
ホワイトチップを加え、
さらに洗練されたアールグレイです。



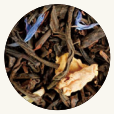
アムール
Amours

『恋の媚薬』
マンゴー、パイナップル、オレンジに
ジャスミンの花びらを
華やかにブレンドした
エキゾチックなフレーバー。

HOT Only

エデン ローズ
Eden Rose

『薔薇のブーケ』
ラベンダー、バニラ、ベルガモットに
バラの花びらが見た目にも
華やかな香り高いフレーバーは、
ノルマンディーの美しい庭園を彷彿とさせます。



ベルヒストワー
Belle Histoire

『美しい物語』
イチジク、ピタンガ、ベルガモット、
レモンに加えたスイレンの花々が
心地よいエレガントなフレーバー。

ポムファニング
Pommes Fannings

『リンゴの誘惑』
伝統的なレシピをベースに
作り上げられた紅茶。
なじみのあるアップルティー。

オータム ブレンド
Autumn Blend

『秋の安らぎ』
イチジク、ブドウ、ナッツなどを
ヒマワリの花びらで柔らかく包んだ
くつろぎのフレーバー。

マルゼルブ
Malesherbes

『パリの香り』
本店にあるパリ「マルゼルブ通り」を冠した
ブレンドパッションフルーツ、
桃、野イチゴやバラの鮮やかな彩りで
パリの華やかさが感じられるフレーバーグリーンティー。

オーガニック

ダージリン シーヨック
Darjeeling Seeyock

『シーヨック』
オーガニックな、
栽培・バイオダイナミック農法から生まれた
ナチュラルな香味のダージリン。

ノンカフェイン

アセロラ クランベリー
Acerola Cramberry

『眠れる森の美女』
アセロラ、クランベリーの
爽やかな香りが印象的な
ルイボスティー。

ノンカフェイン

オードフルーツ ヴェルジェ
Fruit Verger

『果実の天国』
ハイビスカスの花びら、野イチゴの実、オレンジ、
りんご、キンセイカの花。
香りはピーチ、洋ナシ、いちご。

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* 600yen

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 900yen
White Sparkling Wine Chateau Jun

シャトージュン ロゼワイン 900yen
Rose Wine Chateau Jun

TAX INCLUDES 価格はすべて税込み価格です。

Smoothie

“飲む前菜”

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1つお選びください。

[左]
**ブルーベリーヨーグルト
スムージー**
（ブルーベリー、フランボワーズ、ヨーグルト、アガベシロップ、牛乳）

[右]
**ストロベリー豆乳
スムージー**
（ストロベリー、トマト、豆乳、レモン、アガベシロップ）

First Plate

ファーストプレート

※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。

ファーストプレート（5品）

かぼちゃモンブラン

りんごムース

ぶどうタルト

さつまいもとりんごのタタン

赤ワインぶどうヴェリーヌ

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 スウィーツ

1.いちじくタルト
フレッシュのいちじくにフロマージュクリームを合わせたタルト

2.りんごムース
りんごにハチミツを合わせた可愛らしいりんごの形のムース

3.ぶどうタルト
旬のぶどうにフロマージュクリームを合わせたタルト

4.柿とアプリコットのチーズタルト
旬の柿に甘酸っぱいアプリコットソースとチーズクリームを合わせたタルト

5.カシスムース
カシスとブルーベリーを合わせた甘酸っぱいムース

6.マロンキャラメルムース
キャラメルグラサージュでつややかに仕上げた濃厚なマロンムース

7.紫芋シュークリーム
濃厚な紫芋クリームを絞ったクッキーシュー

8.かぼちゃモンブラン
フロマージュタルトの土台にカボチャの甘みを活かした濃厚なカボチャモンブラン

9.いちじくスコーン
ドライイチジクにシナモンとチョコチップを合わせて焼き上げたスコーン

10.栗コーヒーパウンド
コーヒーの風味が広がる生地に、栗を混ぜ込みしっとりと焼き上げたパウンド

11.洋梨ジュレ
洋梨のお酒 ウィリアムポアを使用したジュレに洋梨とソースを合わせたヴェリーヌ

12.マスカットジュレ
旬のマスカットにレモンのジュレとソースを合わせたさわやかなヴェリーヌ

13.チョコパンナコッタ
オーガニックのミルクチョコを使用したなめらかなプリン

14.赤ワインぶどうヴェリーヌ
青リンゴ風味のクリームに赤ワインジュレをあわせた大人なヴェリーヌ

15.さつまいもとりんごのタタン
さつまいものクリームとりんごのキャラメルソテーを合わせたタルトタタン

16.巨峰アイス
ジューシーな巨峰シャーベットアガベシロップがけ。

17.ルビーチョコアイス
濃厚なルビーチョコアイスアガベシロップがけ

18.チョコアイス
濃厚なチョコレートアイスアガベシロップがけ

Bread & Spread & Nuts パン&スプレッド&ナッツ

19.クロワッサン
風味豊かな発酵バターを使用した贅沢なクロワッサン。

20.はちみつ豆乳パン
はちみつと豆乳を練りこんだソフトでもっちりとしたほんのり甘いパン。

21.キャロットロール
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。

22.グラハムファイン
小麦全粒粉の豊かな香りをまるごと楽しむプティパン。

23.ライスファイン
米粉ともち米粉をブレンドしたもっちりとした食感のパン。

24.フォカッチャ
オリーブオイルを練りこんだソフトタイプのプティパン。

25.パンオルージュ
ワインと赤い果実が生み出したラグジュアリーブレッド。

26.ホイップバター
ふんわりとなめらかな食感の自家製ホイップバター。

27.ブルーベリージャム
ブルーベリーの果肉をごろっと残した自家製のジャム。

28.ミックスナッツ
塩気のあるミックスナッツ。

※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。

紙面のメニューもご用意しておりますので、
ご希望のお客様はスタッフまでお声がけください。

またご注文はスタッフがお伺いいたします。

Paper menus are also available,
Please contact our staff if you would like to order.

We will take your orders at your table.

混雑時、お席は90分制とさせて頂きます。
Seating is available for 90 minutes.

お会計はまとめてお願いいたします。
Please collect all bills at once.

ご協力のほど、宜しくお願い申し上げます。
Thank you for your cooperation.

SALON
BAKE & TEA