



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 (5品)
- ・オーダービュッフェ

[お飲み物付き]

5,500yen

[カフェフリー]

6,500yen

[OZmallプラン]

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。

Drink

ドリンク

※お飲み物のおかわりは別料金となります。



BETJEMAN & BARTON

Marchands de thé à Paris depuis 1919



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

Amour

「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。



レ クラシック

Les Classiques

「甘い誘惑」
ブルボンバニラとキャラメルが
豊かに香る上品な甘さで、
パリの五つ星ホテルでも採用されている
大人気のフレーバー。



ポムファニング

Pomme Fannings

「リンゴの誘惑」
伝統的なレシビをベースに
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 Cranberry

「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。
香りはゼーチ、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

・オレンジジュース

Orange Juice

・アップルジュース

Apple Juice

・ミックスフルーツ

Mixed Fruit

Alcohol

・シャトージュン 白スパークリングワイン

White Sparkling Wine Chateau Jun

・シャトージュン ロゼワイン

Rose Wine Chateau Jun

※カフェフリープラン/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。



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種類からお選びください。



苺豆乳 スムージー

(苺・ラズベリー・トマト・豆乳・アガベシロップ)

パプリカオレンジ スムージー

(パプリカ・オレンジ・リンゴ・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)

苺タルト

苺のムース

苺のチョコタルト

苺と白ワインジュレ

ローズパウンド

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. 苺タルト

苺ジャムとフロマージュクリームを合わせた苺タルト。



2. オレンジタルト

オレンジジャムとフロマージュクリームを合わせたオレンジタルト。



3. 苺のムース

ヨーグルトを使用した苺のフォルムのルビーチョコムース。



4. 苺と柚子のムース

苺のショートケーキをイメージした、苺と柚子のミルクムース。



5. 苺のチョコタルト

豆乳やオリーブオイルを使用した濃厚なチョコタルト。



6. 蜂蜜とナッツのムース

フランスの伝統菓子モンテリマルをイメージしたムース。



7. ブロードチョコとアーモンドのムース

アーモンドのプリュレを忍ばせたブロードチョコのムース。



8. レモンチーズタルト

フロマージュムースにレモンソースの酸味を合わせたタルト。



9. ピスタチオシュークリーム

シュー生地と濃厚なピスタチオのクリームを合わせたシュークリーム。



10. カモミールとオレンジのスコーン

カモミールの香りにオレンジピールをアクセントにしたスコーン。



11. ベルガモットとローズのブランマンジェ

ベルガモットのブランマンジェに木苺とローズを合わせたヴェリース。



12. エルダーフラワージュレと柑橘のヴェリース

華やかな香りのエルダーフラワージュレに柑橘を合わせたジュレ。



13. 苺と白ワインジュレ

ジャスミン香る苺ソースを合わせた白ワインジュレ。



14. 抹茶プリン

香り高い抹茶に豆乳を合わせたなめらかな抹茶プリン。



15. ローズパウンド

桜パウンドにローズアイシングを合わせた優しい香りのパウンドケーキ。



16. 苺ミルクアイス

ミルク的な苺アイス。アガベシロップを添えて。



17. ローズアイス

ほんのりとローズ香るアイス。アガベシロップを添えて。



18. ジャスミンアイス

ジャスミン香る濃厚なアイス。アガベシロップを添えて。

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ブレティパン。



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ブレティパン。



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. 苺ジャム

苺の果肉をごろっと残した自家製の苺ジャム。



28. ミックスナッツ

塩気のあるミックスナッツ。



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分制とさせていただきます。
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

