

Parfait Saint Honoré -ROSE-

バラのサントノーレパフェ

フランスの伝統菓子“サントノーレ”と“マカロン”を組み合わせ、ピンクのバラの花言葉でもある「上品」なパフェに仕上げました。ルビーチョコレートのクリーム、フランボワーズの酸味に合わせた華やかなバラの香りをお楽しみください。

*Combining the traditional French sweets "Saint Honoré" and "Macaron",
We created an "elegant" parfait, which is also the flower language of pink roses.
Ruby chocolate cream matched with sourness of raspberry, Enjoy the gorgeous scent of roses.*

2,500yen

[Drink Set]

[Take Out]

3,100yen

1,500yen



TAX INCLUDES 価格はすべて税込み価格です。
(EAT IN 10% / TAKE OUT 8%)

Parfait Orange -NABANA-

柑橘のブーケパフェ

熊本県産デコポンを使用して、
カモミールやエルダーフラワーの香りと合わせました。
柑橘の爽やかな味わいと共に、菜花の香りに誘われた
可愛らしい蝶が舞う風景を表現し、春を感じられるパフェに仕上げました。

*Using Dekopon from Kumamoto Prefecture, it is combined with the scent of chamomile and elderflower.
Along with the refreshing taste of citrus fruits, we have created a parfait that evokes the feeling of spring,
expressing the scenery of cute butterflies dancing in the scent of rape blossoms.*

3,000yen

[Drink Set]

[Take Out]

3,600yen 1,500yen



TAX INCLUDES 価格はすべて税込み価格です。
(EAT IN 10% / TAKE OUT 8%)

Parfait au Fraise -YUKIUSAGI-

白いちごのパフェ

暖かい春風が連れてきた淡く煌びやかな春をイメージし、
春らしい華やかな一品に仕上げました。

うさぎのように真っ白な見た目と、爽やかな甘み、フルーティーな香りが特徴の希少な品種「雪兎」を贅沢に使用し、ジャスミン、柚子の香りと共に召し上がりいただけます。

*Imagining the light and sparkling spring brought by the warm spring breeze, Finished with a gorgeous spring-like item.
A pure white appearance like a rabbit and a refreshing sweetness, We use a generous amount of strawberry, Yukiusagi, a rare variety with a fruity aroma, and enjoy it with the scent of jasmine and yuzu.*

3,500yen

[Drink Set]

[Take Out]

4,100yen

1,800yen



TAX INCLUDES 価格はすべて税込み価格です。
(EAT IN 10% / TAKE OUT 8%)

Monblanc Fruits -ICHIGO-



フルーツモンブラン

北海道産純生クリームとしっとりスポンジ生地を重ね、
さらに苺のアイスを重ねました。

苺の香りや甘酸っぱさが味わえる特製モンブランクリームを、
お客様のお召し上がる直前にオーダーごとに仕上げる絞りたて苺モンブラン。

*Pure Hokkaido fresh cream and moist sponge dough are layered, and then strawberry ice cream is layered.
Special Mont Blanc cream with strawberry scent and sweet and sour taste.
Freshly squeezed strawberry Mont Blanc is made to order just before the customer enjoys it.*

[Drink Set]

2,600yen



苺チュエール

苺モンブランクリーム
(中)
苺アイス
カット苺
クランチチョコ
シャンティークリーム
ジェノワーズ



卵

乳

小麦

ゼラチン

大豆

TAX INCLUDES 価格はすべて税込み価格です。
(EAT IN 10%/TAKE OUT 8%)





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] 3,400yen



季節のミニスイーツ3種

- ・ 苺と柚子のムース
- ・ 苺のムース
- ・ 苺のチョコタルト

1,200yen

[Drink Set] 1,800yen



苺のミニパフェ

大人気のパフェをミニサイズで!

1,800yen

[Drink Set] 2,400yen

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.



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

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

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に包んだ
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クリーンティー。

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

Non Alcohol

- 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。



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.



お一人様1オーダー制をお願いいたします。

One order per person.



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、宜しく願い申し上げます。

Thank you for your cooperation.



SALON

BAKE & TEA

