Parfait pommes d'amour -RINGO-

りんご飴のパフェ

トップには薄くスライスしたりんご飴に、飴細工やチュイール、様々な飴を飾った一品です。
キャラメルやシナモン風味の林檎に、
苺の甘酸っぱさとラムレーズンアイスの優雅な香りをお楽しみください。

A thinly sliced apple candy decorated with candy canes, tuiles, and various candies.
Enjoy the elegant aroma of caramel and cinnamon flavored apples, sweet and sour strawberries, and rum raisin ice cream.

※アルコール使用

3,800yen

[Drink Set]
4,400yen

TAX INCLUDES 価格はすべて税込み価格です。

Parfait au Muscat -RAISIN-

シャインマスカットのブーケパフェ

高級ぶどう「シャインマスカット」とオーガニックホワイトチョコレートを一枚一枚丁寧に飾り付け、
「マスカットのフレジェ」をイメージしてブーケに仕立てました。
希少なカカオフルーツを使用したマスカルポーネアイスや、
マスカットの味をを引き立てる様々なパーツと共にお楽しみください。

Luxury grape "Shine Muscat" and organic white chocolate, Each piece is carefully decorated with the image of "Muscat Frege"we made it into a bouquet. Mascarpone ice cream made with rare cacao fruit, Please enjoy it with various parts that bring out the taste of Muscat.

4,000yen

[Drink Set]
4,600yen

TAX INCLUDES 価格はすべて税込み価格です。

Parfait aux millefeuille -IROHA-

洋梨といちじくのミルフィーユパフェ

千枚の葉という意味を持つフランス菓子「ミルフィーユ」から、幾重にも散り積もる秋の落ち葉をイメージして仕上げました。
洋梨やイチジク、栗、レーズンなどの秋の味覚をラム酒の香りと共に味わえる一品です。
メープルシュガーで糖衣がけしたナッツの食感や、カシスの酸味と共にお楽しみください。

Millefeuille, a French pastry meaning "a thousand leaves," is made to resemble layers of fallen autumn leaves. The autumn flavors of pears, figs, chestnuts, and raisins can be tasted with the aroma of rum. Please also enjoy the texture of nuts coated with maple sugar and the sourness of blackcurrants.

4,200yen

[Drink Set]
4,800yen

TAX INCLUDES 価格はすべて税込み価格です。

Monblanc fruits -ROSE FRAMBOISE-

フルーツモンブラン

メレンゲの土台にスポンジ生地と北海道産純生クリームのコク、
フレッシュフランボワーズにマロンアイスを重ねました。
フランボワーズの酸味とバラの香りの華やかな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フルーツモンブラン。

The meringue base is made with sponge dough, rich Hokkaido pure fresh cream, fresh raspberry and marron ice cream. Freshly squeezed fruit Mont Blanc cream with the sourness of raspberries and the fragrance of roses is made to order just before the customer's meal.

[Drink Set]
2,600yen

TAX INCLUDES 価格はすべて税込み価格です。

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

・りんごムース
・ぶどうタルト
・かぼちゃモンブラン

1,200yen

［Drink Set］1,800yen

いちじくのミニパフェ

大人気のパフェをミニサイズで！

1,800yen

［Drink Set］2,400yen

TAX INCLUDES 価格はすべて税込み価格です。

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。

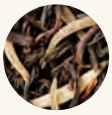
Please choose a set drink from this frame.

BETJEMAN & BARTON

Marchands de thé à Paris depuis 1919

各1,200yen

ICED HOT



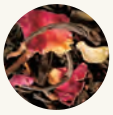
アールグレイ フィネスト
Earl Grey Finest

『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
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

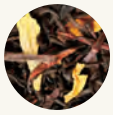
『薔薇のブーケ』
ラベンダー、バニラ、ベルガモットに
バラの花びらが見た目にも
華やかな香り高いフレーバーは、
ノルマンディーの美しい庭園を彷彿とさせます。

ベルヒストワー
Belle Histoire

『美しい物語』
イチジク、ビタンガ、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。

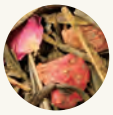
ポムファニング
Pommes Fannings

『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

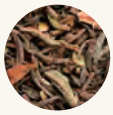
『秋の安らぎ』
イチジク、ブドウ、ナッツなどを
ヒマワリの花びらで柔らかく包んだ
くつろぎのフレーバー。



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。

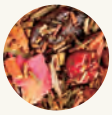
オーガニック



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* （アップル/オレンジ/ミックスフルーツ *Apple / Orange / Mixed Fruit*）	660yen

Alcohol

シャトージュン 白スパークリング *White Sparkling Wine Chateau Jun*	900yen
シャトージュン ロゼワイン *Rose Wine Chateau Jun*	900yen

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

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.

90

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

1 ORDER

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、宜しくお願い申し上げます。
Thank you for your cooperation.

SALON
BAKE & TEA