

Seasonal Limited
Tartine de Saison

季節のタルティース

1,900yen (2,090)

カンパーニュにバターとベシヤメルソースを塗り、
季節の野菜をたっぷり盛り付け焼き上げた、野菜の本来の旨味を味わえるタルティース。



*Sweets
Set*



季節のタルティース+季節のミニパフェ

3,900yen (4,290)



季節のタルティース+ミニスイーツ3種

3,100yen (3,410)

※写真はイメージです。季節のスイーツは仕入れ状況により変更になる場合がございます。スタッフにお尋ねください。

Classique

Salmon Quiche

スモークサーモンキッシュ

1,700yen (1,870)

パリパリのパイ生地にスモークサーモンを贅沢にたっぷり乗せ、
ほうれん草、玉ねぎ、香草を加えてベシャメルソースと一緒に焼き上げました。



Sweets Set



スモークサーモンキッシュ
+ 季節のミニパフェ

3,700yen (4,070)



スモークサーモンキッシュ
+ ミニスイーツ3種

2,900yen (3,190)

※写真はイメージです。季節のスイーツは仕入れ状況により変更になる場合がございます。スタッフにお尋ねください。



BETJEMAN & BARTON

Marchands de thé à Paris depuis 1919

ベッジュマン&バートン社は、ダブリンとロンドンで紅茶を学んだ
アーサー・ベッジュマン氏が1919年パリで紅茶の専門店を開いたのが始まりです。

*Discovery Betjeman & Barton is a french tea brand established in 1919.
Our history, our large tea range and the secrets to prepare tea the right way.*

ベッジュマン氏により世界に先駆けて開発されたフレーバーは
他の追随を許さないオリジナリティーあふれる最高級なものばかりです。
現在はその品質の高さが認められ、フランスで最も権威あるグルメ誌
「Le Guide des Gourmands」で紅茶部門の「金賞」を受賞するなど、名実ともに幅広く
認められており、パリの五つ星ホテルや一流レストランでも多く採用されています。

*The original top-quality flavors are recognized for their high quality and have won the
“Gold Award” in the black tea category of France's most prestigious gourmet magazine,
It is also used in many five-star hotels and top-class restaurant in Paris.*



SALON BAKE & TEAではベッジュ
マン&バートン社の紅茶を南部鉄器の
急須でご提供しています。
華やかな香りと、芳醇な色合いを存分
にお楽しみください。

*SALON BAKE & TEA serves
Bedjman & Burton tea in a Nanbu-tekki teapot.
Please enjoy the gorgeous aroma and mellow color.*

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。

Please ask our staff if you would like to add hot water.



Drink

ドリンク

Tea

お食事をご利用のお客様は、ドリンクをセット価格でご注文いただけます。
Customers who order a meal can order a drink at a set price.



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。

[単品] 1,200yen (1,320)
[セット] 800yen (880)



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。

[単品] 1,200yen (1,320)
[セット] 800yen (880)

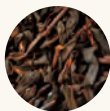
HOT
Only



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。

[単品] 1,200yen (1,320)
[セット] 800yen (880)



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。

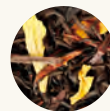
[単品] 1,200yen (1,320)
[セット] 800yen (880)



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。

[単品] 1,200yen (1,320)
[セット] 800yen (880)



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。

[単品] 1,200yen (1,320)
[セット] 800yen (880)



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。

[単品] 1,200yen (1,320)
[セット] 800yen (880)

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。

[単品] 1,400yen (1,540)
[セット] 1,000yen (1,100)

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。

[単品] 1,500yen (1,650)
[セット] 1,100yen (1,210)

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스티ー

[単品] 1,700yen (1,870)
[セット] 1,300yen (1,430)

Juice

フランス産

オーガニックアップルジュース
Organic Apple Juice

オーガニックオレンジジュース
Organic Orange Juice

オーガニックミックスフルーツジュース
Organic Mixed Fruit Juice

[単品] 1,000yen (1,100) [セット] 700yen (770)

Coffee

アメリカーノ (HOT or ICED) [単品] 650yen (715) [セット] 350yen (385)
Americano

カフェラテ (HOT or ICED) [単品] 750yen (825) [セット] 450yen (495)
Cafe Latte

カプチーノ (HOT) [単品] 750yen (825) [セット] 450yen (495)
Cappuccino

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

Alcohol

シャトー・ジュン 白スパークリング White Sparkling Wine Chateau Jun

シャトー・ジュン ロゼワイン Rose Wine Chateau Jun

[単品] 1,200yen (1,320) [セット] 900yen (990)

Parfait aux fraises chocolat - KIHIN -

パフェオフレーズショコラ

サングリアやチャイの香りを纏わせた苺のパフェ。

フリルを思わせる華やかな装いの中で、フランボワーズの気品ある酸味と濃厚なクレームショコラが織りなす余韻をお楽しみください。

4,800yen (5,280)

サングリアチュール

チョコ飾り

苺

チャイアイス

クローブジュレ

ベリーココアアイス

苺

(中)
チャイシュトロイゼル
ジェノワーズ

ベリーショコラクリーム

サングリアジュレ

いちじく苺ソース



卵



乳



小麦



アーモンド



ゼラチン



大豆

Parfait de Noël fraise -YUKIAKARI-

パフェドノエルフリーズ

苺にローズの香りやルビーチョコを合わせ、
クリスマスリースをイメージして華やかな一品に。
ロゼワインジュレとローズマリーが織りなす優雅な香りをお楽しみください。

5,000yen (5,500)



パフェドノエルピスターシュ

濃厚なピスタチオに爽やかなオレンジを重ね、
クリスマスツリーをイメージして仕立てました。
タイムの香りやコニャックのジュレの上品な冬の味わいをお楽しみください。

4,700yen (5,170)





平日限定

Limited Menu on Weekdays

Petits Desserts de Saison

季節の小さなスイーツ



季節のスイーツセット

(ミニスイーツ3種 & ミニパフェ)

3,400yen (3,740)

- ・ゆずと苺のヴェリース
- ・オーナメントムース
- ・ホワイトモンブラン
- ・ベルガモット香る
ココナッツと苺のミニパフェ



ベルガモット香る ココナッツと苺のミニパフェ

大人気のパフェを小さなサイズで
お楽しみいただけます。
ランチやパフェの追加でご注文も是非。

2,200yen (2,420)

Mont Blanc Fruits -ICHIGO-

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、
国産の厳選した苺に苺アイスを重ねました。

苺の香りや甘酸っぱさが楽しめる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 layered with sponge dough, rich Hokkaido pure fresh cream, selected domestic strawberries and strawberry ice cream.

Freshly squeezed fruit Mont Blanc cream is made to order just before the customer's meal.

2,000yen (2,200)

モンブランクリーム

チュイル

(中の層)
シャンティークリーム
苺アイス
チョコクランチ
苺カット
ジェノワーズ
メレンゲ





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、宜しくお願い申し上げます。

Thank you for your cooperation.



SALON

BAKE & TEA

