

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)



Parfait de Noël pistache -FUYUSUI-

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)

飾り細工 ————— ピスタチオマカロン

ピスタチオクリーム ————— 金箔

(中) プラリネオレンジアイス ジェノワーズ ————— パールクラッカン

アールグレイチュール ————— 米粉タイムサブレ

ピスタチオアイス ————— (中) ジェノワーズ

お砂糖の雪の結晶 ————— 白すくり

ベルガモットジュレ ————— タイム

マーマレード ————— フレッシュオレンジ

ピスタチオムース ————— ビスタチオ克蘭チ

バニラシャンティ ————— コニャックジュレ

————— フレッシュオレンジ

柚子金柑ソース —————



Seasonal Sweets Set

季節のスイーツセット

ミニスイーツ3種とブーケパフェ。
小さなケーキもパフェも楽しめる贅沢なひと品。



3,400yen (3,740)



Mini Parfait

ミニパフェ 2,200yen (2,420)

ベルガモット香るココナッツと苺のパフェ。
ランチや追加の一皿にもおすすめです。



Sweets Plate

スイーツプレート 2,000yen (2,200)

ミニスイーツ3種、フルーツタルト、フィナンシェソルト。
自慢のスイーツと共に優雅なティータイムを。



※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。



Crêpe Suzette

クレープシュゼット

2,300yen (2,530)

アールグレイ香るチョコレートガナッシュを忍ばせ、旬の柑橘とともに仕立てた華やかなクレープ。



Sweets Set



クレープシュゼット
& ミニパフェセット

4,300yen (4,730)



クレープシュゼット
& スイーツプレートセット

4,100yen (4,510)

※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。



Galette with Prosciutto and Burrata Cheese

生ハムとブッラータチーズのガレット

2,500yen (2,750)

そば粉ガレットに生ハムの旨みとブッラータの繊細なコク。
季節果実とりんごの花で彩る一皿。



Sweets Set



生ハムとブッラータチーズのガレット
& ミニパフェセット

4,500yen (4,950)



生ハムとブッラータチーズのガレット
& スイーツプレートセット

4,300yen (4,730)

※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。

Galette with Smoked Salmon and Avocado



スモークサーモンとアボカドのガレット 2,400yen (2,640)

そば粉ガレットにサーモンの薫香とアボカドの濃厚さ。
彩り野菜と花々を添えた上質な味わい。



Sweets Set



スモークサーモンとアボカドのガレット
& ミニパフェセット

4,400yen (4,840)



スモークサーモンとアボカドのガレット
& スイーツプレートセット

4,200yen (4,620)

※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。



Galette with Champignons and Bacon

シャンピニオンとベーコンのガレット

2,200yen (2,420)

ベーコンとシャンピニオンの旨みに、
とろける温泉卵とチーズを重ねた芳醇な一皿。



Sweets Set



シャンピニオンとベーコンのガレット
& ミニパフェセット

4,200yen (4,620)



シャンピニオンとベーコンのガレット
& スイーツプレートセット

4,000yen (4,400)

※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。

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
& ミニパフェセット

3,900yen (4,290)



季節のタルティース
& スイーツプレートセット

3,700yen (4,070)

※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

Saison 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
& ミニパフェセット

3,700yen (4,070)



スモークサーモンキッシュ
& スイーツプレートセット

3,500yen (3,850)

※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。

White Christmas Afternoon Tea

アフタヌーンティー

ご予約のお客様
のみとなります



・好きなお飲み物

・飲む前菜

- └ ホワイトスムージー
(洋梨、カリフラワー、豆乳、アガベシロップ、レモン)

・温かいスコーン

- └ オレンジコンフィ、メープル

・セイボリー 4種

- └ ・苺と生ハムとブッラータチーズ
・キノコとベーコンのグラタン
・カリフラワーのブランマンジェ
・白トリュフ香るジャガイモのタルティーヌ

・ミニスイーツ 5種

- └ オーナメントムース
ゆずと苺のヴェリーヌ
マカロン
ホワイトモンブラン
洋梨のタルト

・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

・パティシエの贈り物

- └ 米粉のフィナンシェ



Togo menu

お持ち帰りスイーツ

恵比寿店限定のバイクドスイーツです。
季節のフルーツを使用した果実感たっぷりのタルトと、
白砂糖不使用のグルテンフリーのフィナンシェをご用意しました。

お求めの際は、スタッフまでお声掛けください。



Financier

フィナンシェ

ソルト / カカオ / ルージュ

1個 各350yen(378)

グルテンフリー&白砂糖不使用の上質
なフィナンシェを3種ご用意しました。



Fruit tart

フルーツタルト

苺 / モンブラン / タルトタタン
ブルーベリー / 柑橘

1個 各700yen(756)

季節のフルーツを贅沢にのせたタルト。
グルテンフリーのほどよいサイズで、
心軽やかにお召し上がりいただけます。
大切なひとへの贈り物や、ご自身へ
のご褒美に最適です。

※価格はすべて税抜きで表示しております。カッコ内は軽減税率(8%)を適用した税込価格です。





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.*

お湯のおかわり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

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.

Tea



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

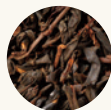


エデン ローズ
Eden Rose

『薔薇のブーケ』
ラベンダー、パニラ、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』
ブルボンパ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かく包んだ
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レイボスティー

[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)

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)