

# Parfait Tiramisu -SAKURA-

## 桜のティラミスパフェ



桜ティラミスクリームに相性のよいグリオットや桜あんを合わせ、  
桜の木から花びらが散るようにイメージしました。  
クリームに、ジュレ、白玉など、見た目や食感も楽しめる  
春色に仕上げました。

*The cherry blossom tiramisu cream is paired with the gourmet griotto and cherry red bean paste to create an image of petals falling from a cherry tree. Cream, jelly, shiratama, etc. are finished in spring colors that you can enjoy both in appearance and texture.*

2,500yen

[Drink Set] [Take Out]

3,100yen 1,500yen



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



# Parfait au Fraise -AWAYUKI-

## 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。栽培農家が少なく希少価値の高い、芳醇な香りの白いちご「淡雪」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。

We have created a gorgeous spring-like item with the image of a light and sparkling spring brought by the warm spring breeze. We use "Awayuki," a white strawberry with a mellow aroma that is rare and valuable because few farmers grow it, and can be enjoyed with the scent of jasmine and yuzu.

3,500yen

[Drink Set] [Take Out]

4,100yen 1,800yen



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



# Monblanc Fruits -ICHIGO-

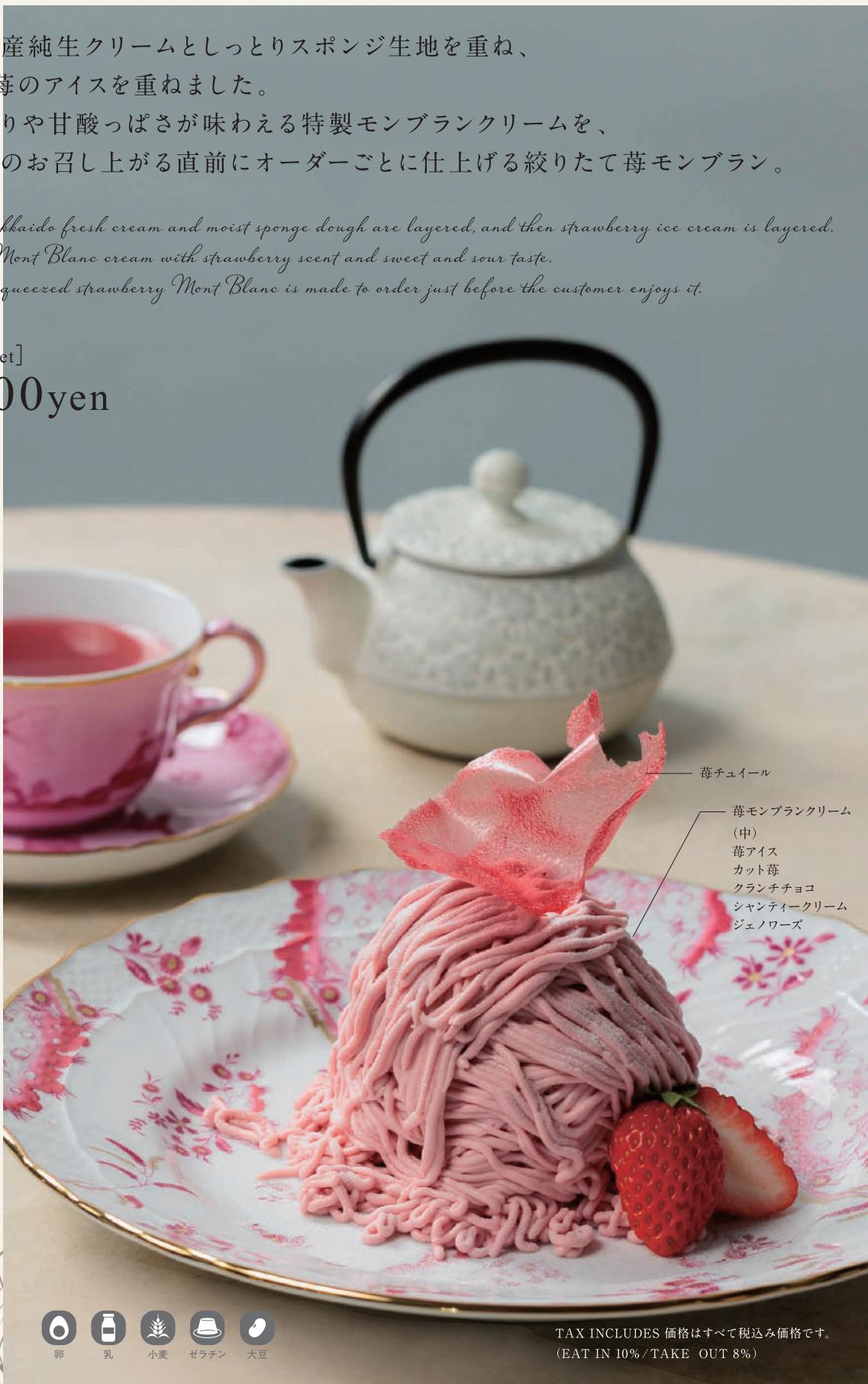
## フルーツモンブラン

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





# 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
- ・苺のショコタルト

1,200yen  
[Drink Set] 1,800yen

## 苺のブーケパフェ

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

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。



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  
ブレンドバッショウフルーツ、  
桃、野イチゴやバラの鮮やかな彩りで  
パリの華やかさを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 シヨック  
*Darjeeling Seeyock*

『シヨック』  
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。



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。



ポムファニング

*Pomme Tannings*

『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、ナツツなどを  
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。

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



オードフルーツ ヴェルジエ

*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 Fruity*)

## 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

★こちらの星印のメニューはTAKE OUTも可能です。

TAX INCLUDES 價格はすべて税込み価格です。

# Order Sweets Buffe



## 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）
- ・セイボリープレート（4品）
- ・オーダービュッフェ

[お飲み物付き]	[カフェフリー]	[OZmallプラン]
6,000yen	7,000yen	6,600yen

※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品とセイボリープレート4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し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様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。

# *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

桜パウンド



### セイボリープレート（4品）

スマーキサーモンとほうれん草のキッシュ

生ハムとブラックベリーのオープンサンド

ローズマリーとセミドライトマトのスクーン

ミックスナッツ

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

# Order Sweets Buffe

## 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し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様とのシェアはご遠慮いただいております。)



TAX INCLUDES 價格はすべて税込み価格です。

# *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

桜パウンド

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

# 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*

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。



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。



ポムファニング  
*Pomme Tannings*

『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、ナツツなどを  
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  
パリの華やかさを感じられるフレーバーグリーンティー。



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。



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るイボスティー



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*

・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。

# 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、  
苺と柚子のミルキームース。



**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ールを  
イメージしたムース。



**7.ブロンドチョコと  
アールグレイのムース**  
アールグレイのブリュレを忍ばせた  
ブロンドチョコのムース。



**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**  
シュー生地に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.桜ジュレとアーモンド  
ミルクのパンナコッタ**  
優しい桜の香りのジュレを合わせた  
アーモンドミルクのパンナコッタ。



**12.エルダーフラワージュレと  
柑橘のヴェリーヌ**  
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.桜パウンド**  
桜あんの優しい甘さと香りの  
パウンドケーキ。



**16.苺アイス**  
さっぱりとした味わいの苺のソルベ。  
アガベシロップを添えて。



**17.桜アイス**  
ほんのり香る桜を合わせた  
ミルキーなアイス。  
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  
ラグジュアリースプレッド。



**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。



# Afternoon Tea Course

本日はご来店いただきまして誠にありがとうございます。

SALON BAKE&TEAのアフタヌーンティは、

白砂糖や生クリームの使用を抑えながら

美味しさを追求したギルトフリーなメニューです。

体が喜ぶ、優雅なお時間ををお楽しみください。

## *Boisson*

### お好きなお飲み物

## *Smoothie du jour*

### 本日のスムージー

苺のスムージー

## *Bonbons de Savoury*

### セイボリー4種

スモークサーモンとほうれん草のキッシュ

生ハムとブラックベリーのオープンサンド

ローズマリーとセミドライトマトのスコーン

ミックスナッツ

## *6 sortes de petits bonbons*

### 小さなスイーツ6種

苺のムース・苺と柚子のムース

苺のチョコタルト・苺とベリーのマカロン

苺のメレンゲ・苺のギモーヴ

## *Parfait*

### 苺のブーケパフェ

## *Souvenirs de pâtissier*

### パティシエのお土産

ブルドネージュ