



写真はイメージです

おすすめデザート盛り合わせ

本日のおすすめデザート盛り合わせ

2種盛り 782 yen (税込860 yen)



ミルクソフトクリームのミニパフェ

季節のソー または アフォガード(別紙よりお選びください)

650 yen (税込715 yen)~



おすすめチーズプレート

色々なチーズを一度に味わえる贅沢なプレート

2~3人前 2,100 yen (税込2,310 yen)



ローストビーフとフレのサンド

カンパニュにフロマージュ・フレとマスタードを塗り、黒毛和牛のローストビーフとハーブをサンドしました。

1,300 yen (税込1,430 yen)



フロマージュ・シフォンケーキ

フロマージュ・フレをたっぷり入れてしっとりふわふわにフロマージュ・フレのクリームを添えました

550 yen (税込605 yen)

ハーフ 382 yen (税込420 yen)



カマンベールケイク

贅沢にカマンベールを乗せて焼き上げた、甘じょっぱいケイク

482 yen (税込530 yen)

この枠内のメニューはドリンクをセットにできます (50yen(55yen)引き)



本日のチーズ3種 1人前 600 yen (税込660 yen)
ミルクソフトクリーム カップ 455 yen (税込500 yen)



ちょこっとごはん

温かいごはんフロマージュ・フレ、かつお節、おねぎをのせ、お醤油を少しかけてどうぞ

800 yen (税込880 yen)



弓削牧場のミルク ホット/アイス M300 yen L400 yen (税込330 yen) (税込440 yen)
低温殺菌ノンホモ牛乳

カフェオーレ ホット/アイス M500 yen L600 yen (税込550 yen) (税込660 yen)
弓削牧場のミルクたっぷり

炭火焙煎コーヒー ホット 500 yen (税込550 yen)
アメリカンも出来ます

紅茶(ミルク または ストレート) ホット 650 yen (税込715 yen)
ミルクに良く合う特選アールグレイをポットサービス

季節のハーブコーディアル 550 yen (税込605 yen)
ホット/アイス/微炭酸

本日のフレッシュハーブティー ホット 650 yen (税込715 yen)
牧場で育ったハーブを贅沢に使用しています

無添加100%のりんごジュース 500 yen (税込550 yen)



※写真はイメージです

六甲ビール(ブラウンエール) 673 yen (税込740 yen)

ノンアルコール(オールフリー) 550 yen (税込605 yen)

本日の国産ワイン(赤・白) グラス 900 yen (税込990 yen)

ハーフサイズ 2,350 yen (税込2,585 yen)

ボトル 3,800 yen (税込4,180 yen)

本日の日本酒 環(めぐる) グラス 500 yen (税込550 yen)

ボトル 3,000 yen (税込3,300 yen)

※メニューに卵・乳・小麦を使用しております。詳しくはスタッフまでお尋ねください