



おすすめデザート盛り合わせ

3種盛り 1,050 yen(税込1,155 yen)

2種盛り 700 yen(税込770 yen)



フロマージュ・フレのティラミス

フロマージュ・フレで作った弓削牧場オリジナルのティラミス。フレの酸味とコーヒーのほろ苦さで少し大人のデザートです。

500 yen(税込550 yen)



本日のチーズプレート

本日のおすすめチーズ盛り合わせ。フロマージュ・フレやカマンベール、ブチタローなど自家製チーズを4種お試しい頂けます

2~3人前 1,400 yen(税込1,540 yen)

1人前 600 yen(税込660 yen)



フロマージュ・フレのタルティーヌ

ミッシュパンにフロマージュ・フレをたっぷりのせ、黒毛和牛のローストビーフとハーブをトッピングしました

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・フレクリームを添えて

550 yen(税込605 yen)

ハーフ 382 yen(税込420 yen)



カマンベールケーキ

フロマージュ・フレ入りの素朴な甘さの生地に、贅沢にカマンベールを乗せて焼き上げたケーキ。

482 yen(税込530 yen)

枠内のメニューはドリンクをセットできます

(50yen(55yen)引き)



ちょこっとごはん 800 yen(税込880 yen)

フロマージュ・フレアイス 350 yen(税込385 yen)



自家製チーズのプチパンサンド

天然酵母の丸パンにフロマージュ・フレとカマンベールチーズ、フロマージュ・ブチタローの3種をサンドしました。

1,050 yen(税込1,155 yen)



弓削牧場のミルク ホット/アイス M300 yen(税込330 yen) L400 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(税込550 yen) L600 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/アイス 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ボットサービス

オリジナル・チャイ ※10分程お時間頂きます 700 yen(税込770 yen)
生姜・カルダモン、シナモンなどのオリジナルスパイスを入れたミルクたっぷりのチャイ

本日のフレッシュハーブティ 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)



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)

国産ワイン/ココ・ファーム・ワイナリー
赤:農民ロツソ グラス 800 yen(税込880 yen)

白:農民ドライ 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)
銘柄はスタッフまで
グラス 500 yen(税込550 yen)

ボトル 3,000 yen(税込3,300 yen)