

CAFE MENU

カフェタイム 14:00~16:00L.O.



おすすめデザートの盛り合わせ

本日のおすすめデザートの盛り合わせ

2種盛り **650 yen** (税込715 yen)



ミルクソフトクリームのミニパフェ

季節のソース または アフォガード

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

温かいごはんにはフロマージュ
・フレ、かつお節、おねぎ
をのせ、お醤油を少しかけ
てください

800 yen
(税込880 yen)



★のドリンク
+300yenで
フロートに！

弓削牧場のミルク

低温殺菌ノンホモ牛乳

ホット/アイス **M300 yen** **L400 yen**
(税込330 yen) (税込440 yen)

カフェオーレ★

弓削牧場のミルクたっぷり

ホット/アイス **M500 yen** **L600 yen**
(税込550 yen) (税込660 yen)

炭火焙煎コーヒー★

アメリカンも出来ます

ホット/アイス **500 yen**
(税込550 yen)

紅茶(ミルク または ストレート)

ミルクに良く合う特選アールグレイをポットサービス

ホット **650 yen** (税込715 yen)

季節のホエイコーディアル★

(プレーン / ハーブ) ※微炭酸

550 yen (税込605 yen)

本日のフレッシュハーブティー

牧場で育ったハーブを贅沢に使用しています

ホット **650 yen** (税込715 yen)

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