 素材本来の味を引き出すために全ての料理にパーミキュラを使用しています。

## PANCAKE

**全粒粉のパンケーキ** 2,310  
**季節フルーツのキャラメリゼといちごのコンフィチュール**  
ココナッツやシリアルが入った全粒粉の生地を、  
パーミキュラ特製パンケーキグリドルで一枚ずつ丁寧に焼き上げました。

## SET DRINK

下記より、好きなドリンクをお選びください +440

コーヒー (Hot/Iced)	果肉入り100% オレンジジュース
紅茶 (Hot/Iced)	青森県産 完熟りんごジュース

## DESSERT

**土日祝限定** ミンスレットで焼き上げたスパイスとベリーのマドレーヌ 1,430  
**りんごのコンポート**  
★15個限り/1日

しっとりとしたマドレーヌに、柔らかく口どけのよい焼きりんごと  
アールグレイのムースを組み合わせました。

**パーミキュラで焼き上げたレモンガラスのクレームブリュレ** 770  
**季節のセミドライフルーツ**  
一つずつパーミキュラの鍋ごと焼き上げることで、  
驚くほど滑らかな食感に仕上げました。

**なめらかな口どけのガトーショコラ** 990  
**無水調理したいちごのコンフィチュール**  
カカオ分70%以上の上質なダークチョコレートとミルクチョコレートを  
ぜいたくに使った口どけの良いガトーショコラです。

 はパーミキュラ製品でお席まで提供いたします。

価格は全て税込みです。食物アレルギー物質につきましては係員にお尋ねください。当店ではお米は全て国産米を使用しています。

# DRINK MENU

## BEER

エビス生ビール 770

## WINE

スパークリングワイン  
ロピトー/  
ヴーヴ・ダルジャン 990

白グラス  
ルンガロッチェ/  
カデット ビアンコ 880

ウエンテモーニングフォグ/  
シャルドネ 1,100

赤グラス  
ルンガロッチェ/  
カデット ロッソ 880

ウエンテ/  
サウザンヒルズカベルネソーヴィニヨン 1,100

## COCKTAILS

ハイボール 880

モスコミュール 880

ジントニック 880

## NON ALCOHOL

ノンアルコールビール 660

ノンアルコール スパークリングワイン 880

ノンアルコール 赤ワイン 770


ノンアルコール 白ワイン 770


## MINERAL WATER

ヒルドン スティル 660

ヒルドン スパークリング 660

## SEASONAL DRINKS

 3種のスパイスのアップルサイダー (Iced) 770

 ジンジャーレモネードソーダ (Iced) 770

## SOFT DRINK

青森県産 完熟りんごジュース 660

果肉入り100% オレンジジュース 660

アルプスワイナリー 660

こだわりのグレープジュース

ジンジャーエール 660

## CAFE

コーヒー (Hot/Iced) 660

カフェラテ (Hot/Iced) 750

カフェモカ (Hot/Iced) 770

ハニーラテ (Hot/Iced) 770

## OTHERS


抹茶ラテ (Hot/Iced) 770

ココア (Hot/Iced) 770

## TEA

アールグレイ (Hot/Iced) 660

カモミール (Hot) 660

 は素材本来の味を引き出すためにバーミキュラを使用しています。

価格は全て税込みです。食物アレルギー物質につきましては係員にお尋ねください。

未成年者およびお車を運転される方の飲酒を固く禁じさせていただきます。