

体にやさしいお料理や

お菓子を食べていただきたいという

シェフの思いから季節の素材をつかって

一つひとつ丁寧に おつくりしています。

DESSERT

ドリンクと合わせてご注文いただくと150円引きになります。



バイクドチーズケーキ

Baked cheesecake 680yen

北海道産とオーストラリア産の
2種のクリームチーズをふんだんに使って、
じっくり焼き上げた、濃厚チーズケーキです。
季節のジャムと一緒に召し上がりください。



フォンダンショコラ

Strawberry & white chocolate
fondant au chocolate 720yen

中からダークチョコが流れだす
クラシックなケーキです。
バニラアイスと一緒に召し上がりください。



レアチーズ

Unbaked cheese 600yen

たっぷりのクリームチーズを使用した
ロどけ滑らかなレアチーズです。



カシスモンブラン

Cassis mont blanc 730yen

手作りのブッセにラム酒を効かせた
栗のクリームとカシスのムースを合わせた
大人な味わいのモンブランです。

アレルギーのある方はスタッフまでお尋ねください。
価格は全て税込表記です。

CREPE

ドリンクと合わせてご注文いただくと150円引きになります。



クレープシュクル
Crepe sucre

950yen

カソナードのkokのある甘みに、
風味豊かなバターを乗せた
定番クレープです。



クレープティラミス
Crepe tiramisu

1180yen

自家製カスタードとマスカルポーネ、
ほろ苦いエスプレッソソースを
合わせた大人のクレープです。



クレープオレンジ
Crepe orange

1200yen

温かいオレンジソースと
バニラアイスで仕上げた
クレープシュゼットです。

アレルギーのある方はスタッフまでお尋ねください。
価格は全て税込表記です。

PANCAKE

ドリンクと合わせてご注文いただくと150円引きになります。

トリトンカフェのパンケーキはご注文が入ってから
丁寧に一枚一枚焼きあげております。
是非焼き立てをお召し上がりください。

焦がしバター & 生クリーム Burnt butter & whipped cream 930yen

焦がしバターをかけたシンプルな
パンケーキにカナダ産の
ピュアメープルシロップを使用した
パンケーキです。



コームハニー & ブルーベリー Comb Honey & Blueberry 1230yen

天然のハチミツそのままの風味と
ブルーベリーコンフィチュールを
合わせたパンケーキです。



アレルギーのある方はスタッフまでお尋ねください。
価格は全て税込表記です。

トリトンカフェのパンケーキの話

生地について…

トリトンカフェのパンケーキは、特宝笠という

カステラなどによく使われる粉や

コクのあるうまさを追求したプレミアム卵を使って

しっとりした食感に焼きあがるように

生地を1日寝かせています。

シンプルに味わっていただきたいからこそ、

余計なものは何も入っていません。

メープルシロップについて…

添加物や保存料を一切含まない

カナダ産の100%ピュアメープルシロップを

使用しております。



COFFEE

2種のブレンドからお選びください。

ハウスブレンド (Hot) House blend	ダークチョコレートのような 深いコクとキレが特徴です。	540yen
トリトンブレンド (Hot) TRITON blend	マイルドで香ばしさがあり、 後味の甘みが特徴です。 スペシャルティコーヒー100%使用。	540yen
アイスコーヒー Iced coffee		580yen
カフェ ラテ (Hot/Iced) Cafe latte		650yen
エスプレッソ (Hot) Espresso		500yen
ヘーゼルナッツラテ (Hot/Iced) Hazelnut latte		680yen
ほうじ茶キャラメルオレ (Hot/Iced) Hojicha caramel ole	京都宇治産の玉露の茎部分を 焙煎した、香り高いお茶を 使用しています。	680yen
フレーバーココア (Hot/Iced) Flavor cocoa	ビターチョコとココアに ミルクたっぷりコアントローで オレンジ風味を加えました。	680yen

アレルギーのある方はスタッフまでお尋ねください。
価格は全て税込表記です。

苦樂園

「TAOCCA COFFEE」さんの

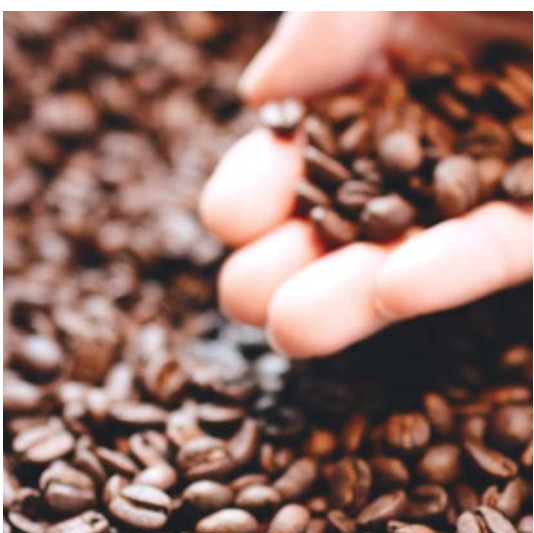
ブレンド豆

風向きや温度、熱や湿度など、

あらゆる角度から見極め、

自家焙煎した豆を使用した

スペシャルティコーヒーです。



TEA

神戸芦屋「Uf-fu」(ウーフ)さんの紅茶

ウーフさんは、人工的な香料を使わず、天然の素材のみを取り扱う紅茶屋さんです。おいしさはもちろんのこと、安心して飲むことのできる厳選茶葉にこだわっています。

アールグレイ (Hot/Iced) Earl grey	クラシックタイプのアールグレイ。 カフェインが少なめで、 アイ스티ーにも。	680yen
--------------------------------	---	--------

アッサム (Hot/Iced) Assam	オーソドックスタイプのアッサム 口当たりの良いあまみがあります。	650yen
--------------------------	-------------------------------------	--------

ショコラ (Hot/Iced) Chocolat	天然カカオとブルボンバニラの 香り。ミルクティーはもちろん、 ストレートでも。	700yen
-----------------------------	---	--------

SOFT DRINK

自家製レモネード
Homemade lemonade 600yen

自家製ジンジャーエール
Homemade ginger ale 630yen

季節のフルーツソーダ
Seasonal fruit soda 680yen

旬の果実を使った
自家製のソースを
使用しています。

アップルジュース
Apple juice 500yen

オレンジジュース
Orange juice 500yen

ALCOHOL

ハートランド
Heartland 680yen

グラスワイン (Red / White)
by the glass 700yen

FOOD 17:00 - 19:30

旬野菜と季節の果実のグリーンサラダ S 450yen / M 850yen
Vegetables & fruits salad

グリルチキンサラダ 1200yen
Grilled chicken salad

丹波鶏むね肉をハーブでマリネしたグリルチキンと旬野菜、季節の果実、半熟卵、天然酵母バケット、ナッツなどを自家製シーザーマヨとバルサミコのダブルドレッシングで仕上げたサラダです。

ガレットコンプレ 1000yen
Galette complete

季節野菜のガレット 1300yen
Galette seasonal vegetables

旬野菜のジェノベーゼパスタ 1050yen
Genovese pasta

えびのアメリカーナクリームパスタ 1300yen
Shrimp americane pasta

4種キノコのクリームパスタ -トリュフ風味- 1350yen
Mushroom white cream source pasta

トリトンカレー ～半熟卵の欧風チキンカレー～ 1000yen
Chicken curry