

“amsu tea” Set アムシュティーセット

ブリュレシューまたはケーキのセットをご用意しました。  
どちらも好きなアムシュティーをお選びください。



スリランカ現地のティーカンパニーと直接契約し、  
日本の水質、日本人の味覚に合う茶葉を厳選した  
「amsu tea」の紅茶を使用しております。

季節限定

モンブランブリュレシュー  
デザートセット  
(アムシュティー付き)

¥1,500

洗皮菓のキャラメルブリュレシューを  
イートイン限定のモンブラン仕様に  
仕上げました。

- ・モンブランブリュレシュー
- ・バニラアイス
- ・好きなマカロン
- ・好きなマドレーヌ
- ・好きなアムシュティー



アムシュティー  
ケーキセット

好きなケーキと  
アムシュティーを一緒にご注文で

¥100off となります。

※ケーキは店頭ショーケースから  
お選びください。

※¥300(税込)以上のケーキが  
対象です。



アムシュティーセットの種類は下記からお選びください。

HOTはポットサービス(約2杯分)です。

Black tea ブラックティー

★ **イングリッシュブレックファースト** Hot ¥600 / Iced ¥500

風味のバランスがよく、どのスイーツや食事にも合う定番の紅茶。

**アッサム** Hot ¥600

香り豊かでほんのり甘味とコクがあり、ミルクティーにもおすすめ。

※2杯目以降、¥200でフレーバー変更できます。

Herb tea ハーブティー

**カモミールミント** Hot ¥600

カモミールとペパーミントをブレンド、リラックスしたい時におすすめ。

※2杯目以降、¥200でフレーバー変更できます。

Flavor tea フレーバーティー

**アールグレイ** Hot ¥600 / Iced ¥500

ベルガモットの爽やかな香りでシンプルな味わいなので、  
お食事と一緒に召し上がりいただくのもおすすめです。

**スイートアップル** Hot ¥600 / Iced ¥500

もぎたてりんごにメイプル、アプリコット、  
ヨーグルトの香りをプラスしたジュシーなアップルティーです。

★ **ベルガモットピーチ** Hot ¥600 / Iced ¥500

甘い果汁をたっぷり含んだみずみずしい白桃の香りに  
アールグレイをほんのりプラスしました。

★ **フラワーガーデン** Hot ¥600 / Iced ¥500

ジャスミンとローズ、アールグレイの香りの華やかな紅茶に  
甘酸っぱいラズベリーの香りをプラスし、優雅な一杯に仕上げました。

**オレンジフルーツガーデン** Hot ¥600 / Iced ¥500

オレンジをまるごと絞ったようなジュシーな香りに  
いちごと濃厚なマンゴーの香りをブレンド。

※2杯目以降、¥200でフレーバー変更できます。

Tea cream soda ティークリームソーダ

おすすめのフレーバーティーを炭酸で仕上げ、バニラアイスをトッピングしました。

**アップルガーデン** Iced ¥700

★ **ベルガモットピーチ** Iced ¥700

**オレンジフルーツガーデン** Iced ¥700

Royal milk tea ロイヤルミルクティー

**ロイヤルミルクティー** Hot/Iced ¥650

ほんのりバニラ風味の紅茶をミルクのまろやかさで引き立たせ  
コクのある上品な香りのミルクティーに仕上げました。

**ロイヤルミルクマロンティー** Hot/Iced ¥880

バニラ風味のロイヤルミルクティーに  
マロンのフレーバーを合わせました。

★ **ロイヤルミルクバニラ** Iced ¥780

芳香な香りのロイヤルミルクティーに  
たっぷりのバニラアイスをのせました。



ティークリームソーダ アップルガーデン



ロイヤルミルクマロンティー

Coffee コーヒー

★ **オーガニックコーヒー** Hot ¥420

香り高いペルー産コーヒー

● **アイスコーヒー** ¥420

**カフェオレ** Hot/Iced ¥460

エスプレッソ×ミルク

**ウィンナーコーヒー** Hot/Iced ¥550

コーヒー×ホイップクリーム

★ **カフェバニラ** Iced ¥680

エスプレッソ×ミルク×バニラシロップ×バニラアイス

● …平日おかわり自由サービスの対象メニューです。

※オーガニックコーヒー/アイスコーヒーが対象です。

※Hot/Icedの変更は出来ません。

※おかわりのシェアは出来ません。おかわりのラストオーダーは19:00です。

Soft Drink ソフトドリンク

**オレンジジュース** ¥390

**アップルジュース** ¥390

**ミルク** Hot/Iced ¥390

**ココア** Hot/Iced ¥390

Sweets



パンケーキ  
1枚追加  
¥100

ブルーベリーコンポート  
(2枚) ¥900  
ブルーベリーコンポートと  
フランス産発酵バターをトッピング。



プレジューズ ¥980  
甘酸っぱいイチゴとバニラアイスクリーム。



ショコラ パナース ¥980  
甘いバナナに2種類のショコラ。



オーガニックメイプル&AOPバター (2枚) ¥800  
オーガニックのメイプルシロップと  
フランス産発酵バターのシンプルな一品。



ストロベリーミルク (2枚) ¥1,000  
甘酸っぱいフレッシュイチゴに練乳ソースで  
仕上げました。

プール シュクル ¥680  
外側はカリッと香ばしく、中心はモチリ。  
小麦とバターの香りと美味しさが素直に伝わる  
フランス定番のクレープ。

キャラメル プール サレ ¥680  
パティシエ手作りの塩キャラメルのソースで  
甘く、ほろ苦く仕上げました。



左: ショートケーキのようなイチゴのパフェ  
右: ドゥーブルショコラパフェ

ショートケーキのような  
イチゴのパフェ ¥1,200

パリーのソースに自家製のパンナコッタ。  
スポンジとたっぷりのホイップクリーム。  
出来立てのショートケーキをイメージしたパフェ。



ブリュレパフェ ¥1,300  
バリッとキャラメリゼしたカスタードクリームの中に  
新鮮なイチゴとバニラアイスを閉じ込めました。



マカロングラッセ ¥790  
パニラビーンズたっぷりのアイスクリームに  
ホイップクリーム、お好みのマカロンを2つ  
お選びいただけるアイスデザートです。

ドゥーブルショコラパフェ ¥1,200

自家製ショコラのプリンにガトーショコラ、  
チョコレートアイスを重ねてチョコレートの  
マカロンを飾ったショコラづくしのパフェ。

バニラアイス イチゴソース ¥390

Food



からあげ黒酢あんかけ ¥1,200



デミグラスソースの  
チーズハンバーグ ¥1,400



明太子チーズドリア  
(サラダ付き) ¥1,100



海老とアスパラのフォー  
(サラダ付き) ¥1,100



ベーコンエッグパンケーキ  
(サラダ付き) (2枚) ¥1,180



濃厚ナポリタン  
(サラダ付き) ¥1,000

ケーキは店頭ショーケースにございます。直接ご覧になってお選びください。

山手ロール ¥340 <small>特定原材料等:卵・乳・小麦・ゼラチン</small>	ザッハトルテ ¥460 <small>特定原材料等:卵・乳・小麦・オレンジ</small>
クラシックショコラ ¥360 <small>特定原材料等:卵・乳・小麦</small>	モンブラン ¥480 <small>特定原材料等:卵・乳・小麦</small>
ガトーフレーズ ¥440 <small>特定原材料等:卵・乳・小麦</small>	



「アムシュティーセット」 フードメニュー+デザートメニュー+アムシュティー+ご注文で ¥100off

Set Drink

コーヒー	Hot/Iced + ¥380
アイ스티ー	Hot + ¥480
イングリッシュブレックファースト...	Iced + ¥380

お好きな紅茶  
ポットサービス Hot + ¥480  
裏面の紅茶メニュー内の  
Hot表示メニューからお選びください。

Side Dish 山盛りフライドポテト ¥500