

MEAL

お食事プレート



サラダ Slow Farmのいちごで作ったドレッシングでいちごの甘酸っぱさを楽しむサラダ。
副菜として、きゅうりのピクルス・とまと

アレルギー：ドレッシングにはちみつを使用

キッシュ ほうれん草と秋なすのホワイトソースのキッシュ
キッシュ生地には新鮮な黒川卵8個分と自家製ホワイトソースを加え、麻生区産のほうれん草と秋なすを使って香ばしく焼き上げました。サクサク生地にホワイトソース風味と野菜の食感も楽しめるキッシュ。

アレルギー：小麦粉、卵、牛乳

スープ コーンスープ
SlowFarmで採れたとうもろこしと玉ねぎを使用した優しい味わいのスープ。

アレルギー：小麦粉

+

SWEETS

食べ放題スイーツ



完熟いちごのソフトクリーム

農園パティスリーだからできる
こだわりのソフトクリーム

いちごパウダーを混ぜたメレンゲ、完熟いちごソースのソフトクリーム。

アレルギー：小麦粉、卵、牛乳、アーモンド



ガトーショコラ (ハーフサイズ)

2種類のチョコレートに完熟いちごパウダーを練り込み低温でじっくり焼き上げました。いちごクリームをトッピング。通常の半分のサイズです。

アレルギー：小麦粉、卵、牛乳



かぼちゃのプリン

やさしい甘さのかぼちゃに黒川産卵を使い、低温でじっくり焼き上げた濃厚なかぼちゃプリン。

アレルギー：小麦粉、卵



カップスイーツ

優しい甘さのかぼちゃクリームとコクのある生クリームが特徴。食べやすいカップスイーツモンブランにしました。

季節によってフルーツが変わります。

アレルギー：小麦粉、卵、牛乳



チーズケーキ (ハーフサイズ)

滑らかでコクのあるチーズケーキに生クリームと旬の梨をトッピング。

通常の半分のサイズです。

アレルギー：小麦粉、卵、牛乳



黒川卵のプリン

新鮮な黒川産卵の口当たり滑らかなプリン。

アレルギー：小麦粉、卵



完熟いちごのスムージー

果汁100%のいちごシロップと瞬間冷凍をしたいちごを約30粒分使ったスムージー。

いちごミルクシェイク

自家製のいちごとコンポートシロップをミルクと合わせ、さっぱりとしたミルクシェイクに。

アレルギー：小麦粉



2種の プチタルト

サクサクタルトにカスタードクリーム。旬の梨とカボチャををトッピング。2種類の味を楽しめます。

アレルギー：小麦粉、卵、牛乳、アーモンド



3日かけて作る いちごのフィナンシェ

3日かけて作る いちごのマドレーヌ

アレルギー：小麦粉、卵、牛乳、アーモンド
(どらやん)

Drink Menu

(飲み放題+300円)

Hot coffee / Ice coffee / カフェオレ / Hot tea (Earl Grey or Mint) / Ice tea / Milk

*フリードリンクとしてお水とお茶のご用意がございます。