

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 ほうれん草のスープ
SlowFarmで採れた新鮮なほうれん草を使用した温製スープ。

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



スイートポテト

Slow Farmで育てたさつまいもに、生クリームとバターを加えたコクのあるスイートポテト。

アレルギー：小麦粉、卵



カップスイーツ

優しい甘さのさつまいもクリームとコクのある生クリームが特徴。じっくり低温で仕上げた焼き芋をトッピング。

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・・・
カスタードとさつまいもクリームに焼き芋、カスタードとキャラメルクリームに和梨をトッピング。

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
(どちらか)

Drink Menu

(飲み放題+200円)

Hot coffee / Ice coffee / 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。