

Garden
Salon

GARDEN SALON

AFTERNOON TEA

アフタヌーンティー
《ご予約制》

ケーキ
スコーン
焼菓子
..etc..

¥2,800



SPICE CURRY

■カレードリンクセット ¥1800(税込)
(カレー・ドリンク・サラダ)

■カレーケーキセット ¥2200(税込)
(カレー・ドリンク・サラダ・ケーキ)

ドリンクは以下よりお選びください。

- ・コーヒー
- ・紅茶
- ・オレンジジュース



SEASON MENU

桃のかき氷



桃を 2.5 個分使ったかき氷。

フレッシュな桃をふんだんに使ったシロップを
たっぷりかけて上から純生クリームをかけました。
上品な甘さで相性抜群なパティスリー だからこそできる
かき氷に仕上がりました。

暑い夏には是非食べていただきたい一品です！
＊桃の状態によりお出しできない日もありますので
ご了承くださいませ。

¥ 1500 (税込)

パフェ

9月限定 シャインマスカットパフェ



¥ 1800 (税込)

PANCAKE MENU

季節のパンケーキ



たっぷりの生クリームに旬の食材を合わせました

¥ 1680 (税込)

チョコバナナパンケーキ



¥ 1580 (税込)

パンケーキーフサイズ

フルーツの量は変わらずに
パンケーキのみ 1 枚にしました。

¥ 1100 (税込)

クレープシュゼット



クレープをオレンジソースで煮た温かいデザート。
バニラアイスを乗せてご提供いたします。

¥ 1500 (税込)

焼き菓子アソート



ソレイユで販売している焼き菓子のハーフサイズを
5点盛り合わせてご提供いたします。

¥ 600 (税込)

季節のソルベ and グラス



季節のソルベとアイスクリームを盛り合わせて
ご提供いたします。

¥ 500 (税込)

ケーキセット 各種

※すべてのドリンクが¥100 (税込) 引きとなります

1階のショーケースに並ぶケーキの中から
お選びください。

お決まりになりましたら、1階のスタッフに
ご注文ください。

ケーキ＆コーヒーのおすすめペアリング



PHILOCOFFEE COFFEE
フィロコフィアコーヒー

アジア人初の WORLD BREWERS CUP を
制した世界チャンピオンの粕谷哲氏が選び、
焙煎し、品質管理を行う“本当に美味しい”
コーヒーをお召し上がりください。

ラダーブレンドダーク

柔らかな苦みとスッパリとした後味が特徴です。
ハッキリとした濃い味わいのケーキやビターな食材（キャラメル）
を使ったケーキと合わせると、優しい口当たりの苦みで口の中が
リフレッシュされて次の一口が待ち遠しくなるペアリングに。

« おすすめのケーキ »



アメリ、ショコラフランボワーズ など

エチオピアカオカミーノ

深煎りならではのコクと苦みがありつつも、フルーティーで
果実味のある後味が特徴です。
フルーツを使ったデザートと合わせると相乗効果でよりフルーツの
味わいを楽しめます。またプレーンなチーズケーキに合わせても
コーヒーのフルーティーさがより引き立って素晴らしいペアリングに。

« おすすめのケーキ »



クリュ、ショートケーキ など