

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



Garden  
Salon

# LUNCH MENU

11:00 ~ 14:00 限定

## PASTA

◇ドリンクセット 各 1,700 円 (税込)

◇ケーキセット 各 2,100 円 (税込)



## CURRY

◇ドリンクセット 各 1,800 円 (税込)

◇ケーキセット 各 2,200 円 (税込)



# SEASON MENU

## 季節のパフェ



※写真はイメージです。  
季節によって変わりますので、詳細はスタッフまで。

¥1800～

## 季節のクレープシュゼット



※写真はイメージです。  
季節によってアイスやフルーツが変わります。

¥1200 (税込)

# PANCAKE MENU

## 季節のパンケーキ



※写真はイメージです。  
たっぷりの生クリームに旬の食材を合わせました

¥1200～

## チョコバナナパンケーキ



※写真はパンケーキ2枚です。

¥1200 (税込)

## パンケーキ & 生クリーム追加

パンケーキ1枚と追い生クリーム

※パンケーキご注文のお客様のみ

¥500 (税込)

## かき氷



《夏季限定》

旬のフルーツを使ったオリジナルかき氷

¥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

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 ◆



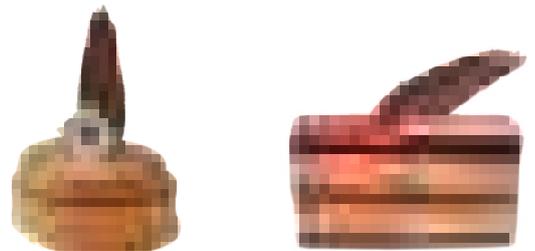
**PHILOCOFFEA COFFEE**  
フィロコフィアコーヒー

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キ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》

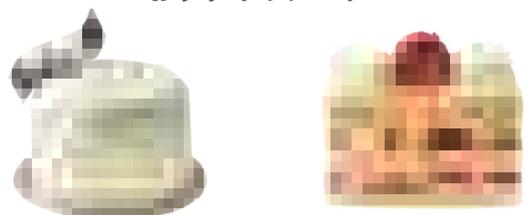


アメリ、ショコラフランボワーズ など

### ◆ 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