



## PASTRY

<b>Chocolate éclair</b> made with chocolate from Alain Ducasse Manufacture in Tokyo チョコレートのエクレア ル・ショコラ・アラン・デュカス東京工場のクーベルチュール使用	<b>920</b>
<b>Seasonal fruit tart</b> 季節のフルーツタルト	<b>1,800</b>
<b>Cookie granola</b> グラノーラのクッキー	<b>500</b>
<b>White tea madeleine</b> ホワイトティーのマドレーヌ	<b>380</b>
<b>Honey madeleine</b> 蜂蜜入りマドレーヌ	<b>350</b>
<b>Marble chocolate &amp; vanilla</b> ケーキ・マルブレ ショコラ/ヴァニール	<b>400</b>

## COFFEE

<b>Coffee</b> コーヒー	<b>550</b>
<b>Iced Coffee</b> アイスコーヒー	<b>550</b>
<b>Espresso</b> エスプレッソ	<b>550</b>
<b>Double Espresso</b> エスプレッソダブル	<b>1,000</b>
<b>Caffé Latte</b> カフェラテ	<b>650</b>
<b>Iced Caffé Latte</b> アイスカフェラテ	<b>650</b>
<b>Cappuccino</b> カプチーノ	<b>650</b>

## BAKERY

<b>Croissant</b> クロワッサン	<b>620</b>
<b>Raisin roll</b> パン・オ・レザン	<b>720</b>
<b>Pain au chocolat</b> ショコラティヌ	<b>720</b>

## SOFT CREAM

<b>Mango</b> マンゴー	<b>850</b>
<b>Hazelnuts</b> ヘーゼルナッツ	<b>950</b>
<b>Mix (Mango &amp; Hazelnuts)</b> ミックス (マンゴーとヘーゼルナッツ)	<b>900</b>

## SANDWICH

<b>Croissant-Monsieur (hot)</b> croissant, ham, Comté, mustard béchamel クロワッサンムッシュー (ホット) クロワッサン ジャンボンブラン コンテチーズ マスタード風味のベジャメルソース	<b>1,800</b>
<b>Black sesame, smoked salmon</b> fresh cheese and rocket leaf sandwich 黒ゴマのサンドウィッチ スモークサーモン フレッシュチーズとルッコラ	<b>1,900</b>

<b>COFFEE / WATER SET</b> コーヒー / ウォーター セット	<b>2,600</b>
	<b>2,700</b>