BREAD& DESSERT MENU

WEEKDAY 10:00-18:00 L.o.



トースト [ヤマ or カクからお選びください] クロワッサンサンド ハム&チーズ Toast [YAMA or KAKU] [ドリンク付き]

トーストで。特製ジャムを付けてご提供!



Croissant SandwichHam & Cheese 750 [ドリンク付き] 800

PARADIS 人気の食パンプレートをカリッと 皮はパリパリ、中はモチっとした発酵バター香る クロワッサンにハムとチーズをサンド

SET DRINK コーヒー / 紅茶 / ジャスミンティー / オレンジジュース

Pain du Panadis

パン デ パラディ

「毎朝でも食べ飽きない食パン」 トーストすることで、食感と味わいの 違いが楽しめる2種類の食パン



ヤマ

サクサクと軽い食感の ミルクたっぷり 山型食パン

カク もっちり、ミミはパリッ! 国産食材のみの 湯種食パン



CAKE SET ケーキセット

11:00-18:00 L.o.



ケーキとドリンクを一緒にご注文で お合計より200円お値引き致します

*ケーキセットはショーケースのケーキのみ対象です *アルコールは対象外です

ケーキはショーケースよりお選びください





プリンアラモード 1200 Pudding a la mode パラディ人気のプリンに フルーツと生クリームを飾って 懐かしの一皿に。



桜と白苺のパフェ 2400 Cherry Blossom and White Strawberry Parfait

桜ジュレの香り、白苺ライチマリネや杏仁豆腐で さっぱりと。桜クリームの下に、白玉やフロランタン の食感とヨーグルトアイス、ほうじ茶アイスを閉じ 込めて。桜の木を表現した、春を楽しむ春爛漫桜 パフェ。

せとかオレンジのパフェ 2600 Setoka Orange Parfait

レモン生産量日本一の広島県にある生口島から、 もりの農園さんのハウスせとかを使用したパフェ。 柑橘の大トロと呼ばれるほどジューシーなせとかに ラムレーズンアイスとバルサミコソース フェンネルグラニテ、はちみつ牛姜ジュレ、サワークを添えました。 リーム、蜂蜜レモンアイスと合わせました。

期間限定

焼き芋のブリュレ 1600 Baked Sweet Potato Brulee

オーブンでじっくり火を入れたさつま 芋はねっとり!表面をキャラメリゼし、

*アイスにアルコールを使用

ドリンクは裏面をご覧ください。

DRINK MENU

Coffee

小石川ブレンド

[Hot] 600

Koishikawa Blend

各国の最高グレードの豆の使用し、中煎りで仕上げた 毎日飲んでも飲み飽きないブレンドに仕上げました。

アイスコーヒー

580

Iced Coffee

カフェラテ Caffè Latte [Hot / Iced] 680

Tea

紅玉紅茶

700

Formosa Black Tea

スッと鼻に抜ける清涼感のある香りとリンゴのような風味が特徴的。渋みは穏やかながらボディ感はしっかり。

キームン紅茶

700

Keemun Black Tea

世界三大紅茶のひとつ。ほのかにスモーキーな香りはちみつのような甘みと品のある渋みのバランスが良い紅茶。

マイスターブレンド緑茶

700

Meister Blend Green Tea

旬の深蒸し茶を主軸にしたブレンド。香ばしさがあり、 味わいはやわらか。

エルダーシトラス

700

Elder Flower & Citrus Tea

レモングラスと爽やかさとエルダーフラワーの華やかさを感じる 心安らぐハーブティー。

アールグレイ

[Hot / Iced] 700

Earlgrey Iced Tea

Juice

青森りんごジュース 600

Apple Juice

愛媛みかんジュース 600

Orange Juice

やちまた

八街生姜ジンジャーエール

750

Ginger Ale

Kid's Drink

オレンジジュース

250

Orange Juice

ミルク

250

Milk

Wine

本日のおすすめワイン

[glass] 990~

Today's Reccomend Wine

スパークリングワイン

[glass] 1100

Sparkling Wine

その他アルコールは別紙をご覧ください。

