

11:00-17:30 L.O.

SWEETS MENU



FRUITS GELATO SANDWICH

フルーツジェラートサンド

ミニチュアブリオッシュにジェラート、フルーツ、シャンティをぎゅっと詰込みました。



CHOCOLATE BANANA

チョコレートバナナ

¥550

CARMEL STRAWBERRY

キャラメルいちご

¥550

LIMITED AFTERNOON MENU

アフタヌーン限定 14:00～

オススメ



RECOMMENDED

オススメ

FRENCH TOAST STRAWBERRY MILK

¥990

フレンチトースト ザクザククラブルといちごみるく



一晩アバレイユに漬けて焼き上げたフレンチトーストにシャンティ、国産いちご、ザクザクのクラブルをトッピング。お好みで練乳ミルクをかけてお楽しみください。

PRESSED SANDWICH AN-BUTTER CREAM CHEESE

各 ¥550

プレسدサンド あんバタークリームチーズ



春華堂自家製あんこと発酵バターに、北海道産のクリームチーズをたっぷり詰めてプレス。ブリオッシュの中でバターがじゅわりと溶け出し、あんことクリームチーズの味わいがたまらないホットサンド。

EGG ON FONDANT CHOCOLAT

¥1,980

エッグオンフォンダンショコラ

数量限定

ホワイトチョコのたまごを割ると、ふわっとホワイトチョコムースととろっとマンゴークリームソースがあふれ、下にはヴァローナのチョコレートを使用したフォンダンショコラ。食感にアーモンドのチュエールが加わり、食べ進めていくとたくさんの「楽しい」に出会えるデザート。

SET DRINK +200 全てのメニューに +200 円で【コーヒー / 紅茶 (HOT・ICED)】をセットにできます。

全ての価格は税込になります。アレルギーをお持ちの方はお申し付けください。商品画像はイメージです。

🕒 11:00~17:30 L.O.

WINTER PUDDING A・LA・MODE

ウィンター プリン ア・ラ・モード
ピスタチオ

ピスタチオグリーンが可愛いプリンア・ラ・モード。
濃厚なピスタチオのプリンと自家製ピスタチオジェラートを
甘酸っぱいベリーのソースと一緒に楽しみください。

¥1,500



全ての価格は税込です。アレルギーをお持ちの方はお申し付けください。

14:00-

SHUNKADO to とらとふうせん

SWEETS PLATE



SEASONAL "FRUITS OHAGI" 季節のフルーツおはぎ ドリンクセット

数量限定

¥600

春華堂の季節の素材を使ったおはぎ"フルーツおはぎ"。素材と餡両方が引き立つ新しい味わいを求めて開発し、見た目もケーキのように華やか。和菓子でありながらもコーヒーや紅茶と相性がいいおはぎです。

※季節によりおはぎの種類が変わりますので、スタッフにお尋ねください。

SET DRINK

+200円で【コーヒー／紅茶 (HOT・ICED)】をセットにできます。

全ての価格は税込です。アレルギーをお持ちの方はお申し付けください。

CHRISTMAS FRENCH TOAST

アフタヌーン限定

HO! HO! HO!



BERRY MERRY CHRISTMAS 紅ほっぺ畑のサンタクロース

サンタクロースが紅ほっぺ狩りにやってきた。

とらとふうせんの定番フレンチトーストの上には、いちご、ブルーベリー、ラズベリーと一緒にマスカルポーネクリーム、ピスタチオクリーム。お好みで練乳のソースをかけてお楽しみください。

¥ 1,300

14:00～