

デザート パティシエ手作りのスイーツ

• ベイクドチーズケーキ 700 yen
バナナのジェラート添え

• 抹茶のクリームブリュレ 700 yen
千葉県八千代産低温殺菌で作ったミルクジェラート添え

• 風の丘ファームの有機にんじんのパウンドケーキ 700 yen
夏みかんのジェラート添え

• チョコレートケーキ 700 yen
バニラのジェラート添え

• 自家製ジェラート 各 600 yen

(ミルク、バニラ、ヨーグルト、バナナ、ほうじ茶、本日のジェラート)

※ミルクジェラートには、千葉県八千代産低温殺菌牛乳を使用しています。

パティシエおすすめデザート 800 yen

シェフの気まぐれデザート 800 yen