

CREPE SAVOURY CREPE & SWEET CREPE

お持ち帰りできます! お気軽にスタッフへお声がけください。



RICH BOLOGNESE & CHEESE



濃厚ボロネーゼ&チーズ

ボロネーゼソース + グリーンサラダ + ミニトマト + チーズソース + 粉チーズ

¥1450

SMOKED SALMON AVOCADO



スモークサーモンアボカド

スモークサーモン + アボカド + フレンチドレッシング + マヨネーズ + 粉チーズ

¥1300

HAM & EGGS



ハム&エッグ

ハム + 卵マヨネーズ + フレンチドレッシング + 粉チーズ

¥1230

TUNA SALAD



ツナサラダ

ツナマヨネーズ + ミニトマト + 粉チーズ

¥1230

CHOCOLATE BANANA



チョコバナナ

バナナ + チョコレートソース + ホイップクリーム + パウダーシュガー

¥1130

STRAWBERRY WHIP



いちごホイップ

いちご + ホイップクリーム + パウダーシュガー

¥1130

WHIPPED CREAM & HONEY



ホイップ&はちみつ

ホイップクリーム + はちみつ + パウダーシュガー

¥980

ICE CREAM

SINGLE ¥530 / DOUBLE ¥780

お持ち帰りできます! お気軽にスタッフへお声がけください。



AWAJI MILK



淡路ミルク

搾乳から24時間以内の極上牛乳を使用した「匠・淡路島牛乳」。ミルク本来の味わいをお楽しみください。

SALTED CARAMEL



ソルトキャラメル

淡路島の海水でつくる、うま味のつまった天然塩「おのころ塩」を使用した、塩キャラメルソース。

CHOCOLATE from CUADOR



ALCO
HOL

エクアドル産チョコレート

カカオの宝庫、南米エクアドルで作られたチョコレートにミルクとブランデーを合わせました。ちょっと大人の味わいです。

STRAWBERRY MILK



苺ミルク

ベストに育った苺を濃厚なミルクアイスクリームに混ぜ込みました。甘酸っぱい苺とミルクのコクでリッチな味わい。

RUM RAISIN



ALCO
HOL

ラムレーズン

ジャマイカのラム酒にしっかり漬けたレーズンを使い、芳醇な香りをより際立たせました。ラム酒ならではの奥深い味です。

STONE-GROUND MATCHA



石臼挽き抹茶

石臼挽き宇治一番茶を使用した濃厚で風味豊かな味わい。抹茶の苦味と甘さのバランスが上品なアイスクリームに。

SEASONAL ICE CREAM



季節のアイス

今だけの限定アイスクリームです。詳しくは、スタッフにお尋ね下さい。

Change to a WAFFLE CONE!

ワッフルコーンに
チェンジ!
+¥50

