

# Panini



ギザギザポテチ  
& ピクルス付き  
パリパリチーズの羽

## ベジタリアンマルゲリータ ¥950

新鮮なトマトとバジル、チーズ入り。  
肉不使用でも食べ応えあります。

## 大葉香る自家製グリルドチキン ¥950

店内でグリルドしたチキンと大葉が  
アクセントになった、日本をイメージしたパニーニ。

## Today's Panini ¥990

スタッフまでお尋ねください。

# Sweets



gluten-free

## キャラットケーキ ¥600

米粉を使用し、シナモンやナッツなど  
味と食感にアクセントを持たせました。  
フロスティングは甘すぎず、生地との  
バランスがちょうど良いです。

gluten-free

## チーズケーキ ¥700

リコッタ、クリームチーズの  
2種類のチーズを使用した  
贅沢で濃厚なケーキ。滑かな  
口当たりが楽しめます。

## Seasonal Dessert

スタッフまでお尋ねください。



## アフォガート (エスプレッソ) ¥780

クリームを贅沢に使ったバニラビーンズを  
感じる甘いアイスと、ビターなエスプレッソ  
のバランスが絶妙です。

## アフォガート (抹茶) ¥780

エスプレッソの代わりに抹茶のソースを  
かけて作るアフォガート。  
コーヒーが苦手な方にもおすすめ。

# Drinks

タップコーヒー ¥600

エスプレッソ [HOT] ¥600

アメリカーノ [HOT/ICED] ¥600

カフェラテ [HOT/ICED] ¥680

キャラメルラテ [HOT/ICED] ¥700

オーツミルクブリュー [ICED] ¥800

エアロカーノ [ICED] ¥650

アイスマリカーノをスチームすることで滑らかで  
クリーミーな口当たりを味わうことができます。

抹茶ラテ [HOT/ICED] ¥700

紅茶 [HOT/ICED] ¥600

カフェラテ / カプチーノ / キャラメルラテ / 抹茶ラテは +¥150で  
ミルクを 豆乳 / アーモンドミルク / オーツミルクに変更できます。

