



**bourbon tiramisu**  
バーボン・ティラミス  
軽めな食感とバーボン香る  
大人なティラミス。  
700 [税込770]



**hummingbird cake**  
ハミングバードケーキ  
アメリカ南部生まれのケーキ。  
ピーカンナッツ、パイナップル、バナナ、シナモンを  
効かせ焼き上げたフワフワ生地はクリームチーズの  
フロスティングと塩キャラメルソース。  
700 [税込770]



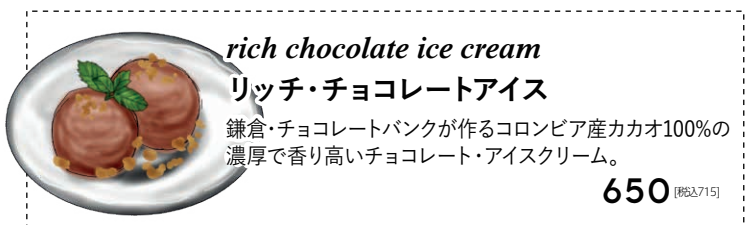
**apple custard pie**  
アップル・カスタードパイ  
カスタードクリームを中に閉じ込め、シナモンと  
ナツメグでマリネしたリンゴのコンポートを  
たっぷり詰めました。バニラアイス添え。  
800 [税込880]



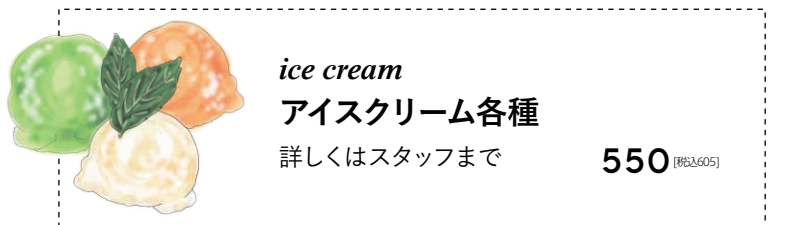
**earl grey new york cheese cake**  
アールグレイのニューヨーク・チーズケーキ  
じっくり湯煎焼きで作り上げた  
アールグレイ香るチーズケーキ。  
オレンジとアプリコットソースで。  
750 [税込825]



**pistachio chocolate terrine**  
ピスタチオのショコラ・テリーヌ  
ピスタチオペーストをふんだんに使用した滑らかなショコラテリーヌ。  
ピスタチオ相性の良いベリーと一緒に。  
850 [税込935]



**rich chocolate ice cream**  
リッチ・チョコレートアイス  
鎌倉・チョコレートバンクが作るコロンビア産カカオ100%の  
濃厚で香り高いチョコレート・アイスクリーム。  
650 [税込715]



**ice cream**  
アイスクリーム各種  
詳しくはスタッフまで  
550 [税込605]

## COFFEE



FROM HAMMERHEAD ROASTERY

横浜・ハンマーヘッドロースタリーで焙煎されるコーヒー豆は  
単一品種にこだわり、毎朝丁寧にじっくりと焙煎されています。

### ROASTER'S CHOICE

kenya karindundu ケニア カリンドゥンドゥ 700 [税込770]

プラムやカシスのような完熟したベリーの味わい、ジューシーな酸とほんのり甘味ある余韻

iced coffee	アイスコーヒー	650	[税込715]
double espresso	ダブル・エスプレッソ	550	[税込605]
americano	アメリカーノ	600	[税込660]
cafe latte	カフェラテ	650	[税込715]
oat milk latte	オーツミルクラテ [ホット or アイス]	700	[税込770]
cafe mocha	カフェモカ [ホット or アイス]	700	[税込770]

## TEA SELECTION

earl grey	アールグレイ [ホット or アイス]	600	[税込660]
assam ctc	アッサムCTC	600	[税込660]
-----			
chamomile blend	カモミール・ブレンド	600	[税込660]
カモミール・レモングラス・スベアミント			
rooibos ginger	ルイボス・ジンジャー	600	[税込660]
ルイボス・ハイビスカス・ジンジャー・エルダーフラワー			
apple rosehip	アップル・ローズヒップ	600	[税込660]
ローズヒップ・ハイビスカス・アップル・オレンジ			

15時以降テーブルチャージ[席料]としてお一人様440円、22時以降深夜料金を10%頂戴しております。

Please note that ¥440 a person will be added as a table charge after 3:00 p.m. and 10% late night charge after 10:00p.m.