

## SPECIAL DRINK



Special Drink

**FLOWER LAVENDER LEMONADE**  
フラワーラベンダー レモネード  
500 yen

ラベンダーの華やかな香りをほのかに楽しめるレモネードです。

**FRESH FRUIT TEA**  
フレッシュフルーツティー  
550 yen

マスカットの紅茶を使ったとってもフルーティーなアイスティーです。

**BOTANICAL LEMONADE**  
ボタニカルレモネード  
500 yen

エルダーフラワーの爽やかな甘さのハーブレモネードです。

写真はイメージです。

## CUP ICE 350 yen/2p



下記より2種をお選びください

- CABERNET SAUVIGNON  
カベルネソーヴィニオン
- PASTEL MARBLE  
パステルマーブル
- CHOCO BANANA  
チョコバナナ
- MANGO  
マンゴー
- CHOCOCHIPMINT  
チョコチップミント
- CARAMEL MILK  
キャラメルミルク



## FISH IN THE FOREST × そら植物園

「そら植物園」とのコラボレーション、ここでしか味わえないボタニカルドリンク！



**FOREST GREEN SMOOTHIE**  
フォレストグリーンスムージー  
880 yen

奇跡の木と呼ばれる「モリンガ」を使ったスムージーです。



**BAOBAB LEMONADE**  
バオバブレモネード  
830 yen

アフリカの巨木「バオバブ」の実を使ったレモネード。



**MATE COCONUTS CHAI**  
マテココナッツチャイ (Hot/Ice)  
780 yen

マテ茶の香ばしさと香辛料のスパイスさをアクセントに。



**FRESH COCONUTS SMOOTHIE**  
フレッシュココナッツのスムージー  
1900 yen

フレッシュココナッツの果汁をまろやかなスムージーに。

## COFFEE

芦屋「エビアンコーヒーショップ」のコーヒー豆を使用しております。



COFFEE	
コーヒー (HOT/ICE)	380 yen
CAFE AU LAIT	
カフェオーレ (HOT/ICE)	420 yen
HONEY CAFE AU LAIT	
蜂蜜のオーレ (HOT/ICE)	450 yen

## TEA

芦屋「ウーフ」さんの紅茶を使用しております。

TOOTH TOOTH BLEND TEA	
TOOTH TOOTH ブレンドティー (HOT)	420 yen
CHAMOMILE DARJEELING	
カモミール ダージリン (HOT)	400 yen
EARL GREY RUBOS TEA <small>ノンカフェイン</small>	
アールグレイ ルイボスティ (HOT)	400 yen
ICE TEA	
アイスティー	420 yen

## BEVERAGES

ORIGINAL LEMONADE	
オリジナルレモネード	450 yen
JUICE (ORANGE/APPLE/GRAPE FRUIT/COKE /GINGER ALE)	
オレンジ	
アップル	
グレープフルーツ	
コーラ	
ジンジャーエール	420 yen

## BEER & WINE

ASAHI SUPER DRY	
アサヒスーパードライ	600 yen
SPARKLING WINE	
スパークリングワイン	600 yen
GLASS WINE (RED or WHITE)	
グラスワイン (赤・白)	600 yen
SANGRIA	
サングリア	700 yen

## CAKE MENU



「パティスリーTOOTH TOOTH」から季節のケーキをお取り寄せ。



**GÂTEAU FRAMBOISE**  
チェシヤな  
ガトーフランボワーズ  
580 yen

薫るラズベリークリームをビスキュイとあわせて軽やかに

**TARTE AU CITRON**  
島レモンのタルト

540 yen



完熟を待って収穫する糖度と香りに優れた瑞々しい“島レモン”の豊かな風味をお楽しみください

使用しているレモンは淡路島 平岡農園産 20% 岩城島産 80%です

**BISCUIT AUX FRUITS**  
ビスキュイオブリュイ

560 yen



しっとりジェノワーズ&クリームにこの季節の果実をあしらって仕上げました

**AU MIEL CITRON**  
神戸産はちみつ  
のシトロンレア

550 yen



神戸・北区“いなだ養蜂場”で丁寧に採集された蜂蜜をレモンをきかせたレアチーズとあわせたスペシャルティ

**CHAPERONE**  
シャペロン

520 yen



プリゼ生地のタルトベースに甘酸っぱい莓とミルクシユなクリームをあわせて焼き上げました。

**RUBY CUBE CHOCOLATE**  
ルビーキューブショコラ  
560 yen



ショコラジェノワーズとクリームのカオコトラストをどうぞ

写真はイメージです。価格は税別で表記しております。