

MENU

CAKE SET

* ... このマークがセット対象商品です * ... This mark is for cake set items !

ブリュレ以外のケーキ+コーヒー/カフェラテ/紅茶ご注文で ￥100 OFF

CAKE + Coffee / Latte / Tea = **￥100 OFF** on drinks!

* コーヒー (HOT / ICED) ￥500
COFFEE

* カフェラテ (HOT / ICED) ￥550
CAFE LATTE

* 紅茶【ストレート/ミルク/レモン】 (HOT/ICED) ￥500
TEA 【BLACK / MILK / LEMON】

抹茶ラテ (HOT / ICED) ￥550
MATCHA LATTE

レモネード (HOT/ICED) ￥500
LEMONADE

オレンジジュース ￥500
ORANGE JUICE

りんごジュース ￥500
APPLE JUICE

コカ・コーラ ￥500
COCA-COLA

ジンジャーエール ￥500
GINGER ALE

メロンソーダ ￥500
MELON SODA

ノンアルコールビール ￥550
NON-ALCOHOLIC BEER

生ビール【アサヒ】 ￥700
BEER 【ASAHI】

丹後地ビール【マイスター】 ￥900
CRAFT BEER 【MEISTER】

トッピングアイスクリーム
TOPPING mini ICE CREAM ￥50
※お好きなドリンクにつけられます★



- * チーズケーキ ￥660
CHEESECAKE
- * ガトーショコラ ￥600
CHOCOLATE CAKE
- * 季節のケーキ ￥550～
SEASONAL CAKE
- クレームブリュレ ￥400
PUDDING



◆ 季節のケーキ等はスタッフまで◆
 ※ブリュレはケーキセットにできません。
 Pudding can't be a CAKE SET

カップアイス ￥500
ICE CREAM



ミルク milk

琴引きの塩 salt

抹茶 matcha

黒豆きな粉 soy beans

チョコレート chocolate

伊根町産筒川そば soba

テーブル毎にご注文内容をまとめて頂き、代表者の方のみ(1組2名様まで)

1Fのレジにて先払いをお願いいたします。

※お連れ様は座席の確保のため、席にてお待ち下さい。

Orders must be paid for in advance at the cash register on the 1st floor.

A representative(up to 2 people) from each table will order together.

※The other people, please remain the seat to reserve.

ドリンク・アイスクリームはテイクアウトでウッドデッキにて
お召上がりいただけます。レジにてお申し付けください。



ペットはご入店頂けません。
ウッドデッキ(テイクアウト)のみご利用頂けます。



持ち込みによるご飲食はご遠慮願います。



INE TOWN FREE Wi-Fi

LUNCH MENU

LUNCH TIME 11:00~14:30
数量限定、無くなり次第 終了します



アヒポキ風 海鮮丼
Ahi poke bowl
¥1,800

ハワイの郷土料理を伊根の魚でアレンジ！2種類の地魚と
アボカドをごま油香る醤油だれで。たっぷりの薬味がアクセント★

Two types of ground fish and avocado with sesame oil-scented soy sauce.
Accented with plenty of flavored vegetables!



1月まで
1日10食 限定！

伊根まぐろ丼
INE-MAGURO bowl
¥2,600



目の前の伊根湾で育ち、水揚げから提供まで1度も冷凍しない希少な生の伊根まぐろ！
冬までの期間限定です。この機会にぜひ★

This rare Ine-maguro is raised in Ine Bay and is never frozen from the time it is caught until it is served. It is available for a limited time until winter! Don't miss this opportunity to try it!

Cake Menu

0772-32-1720



1.

デコレーション sponge cake

スポンジケーキに
生クリームと季節の
フルーツで飾り付け



2.

フルーツタルト Fruit tart

タルト生地から全て
手作りのタルト！
カスタードの上に
たっぷりフルーツで
飾り付け



3.

チョコレートムース Chocolate mousse

濃厚チョコレートと
バニラの2層ムースに
グラサージュをかけて



4.

ベリームース Berry mousse

フランボワーズと
ミルクの2層ムース



SIZE and PRICE

12cm (2~3名様) ￥3,600

15cm (4~5名様) ￥4,200

18cm (6~8名様) ￥4,500

原則 3日前までにご予約下さい

※直前の場合も、種類によっては対応できることもありますので、ぜひお問合せ下さい

※使用するフルーツは季節により変わります。アレルギーや苦手なフルーツがあればご予約時にお伝え下さい