

Sea of Clouds

雲の海

Ingredients

A Cotton Candy

わたあめ

B Strawberry

いちご

C Fresh Cream

生クリーム

D Vanilla Ice Cream

バニラアイス

E Meringue

メレンゲ

F Feuilletine

フィヤンティンヌ

G Ramune Sorbet

ラムネシャーベット

H Cloud Meringue

雲メレンゲ

I Lemon Jelly

レモンゼリー

J Shortbread

ショートブレッド

K Lemon Confiture

レモンボーレ

L Yogurt Ice Cream

ヨーグルトアイス

M Lychee Mint Jelly

ライチミントゼリー

●特定原材料：小麦、乳、卵

Contains allergens: wheat, milk, egg.

Individually
〈パフェ単品〉

¥3,200

With Drink
〈ドリンクセット〉

¥3,600

Please select one drink.

Coffee (Hot / Iced) コーヒー(ホット・アイス)

Iced Tea アイスティー

Coca-Cola コカ・コーラ

Ginger Ale ジンジャーエール

Orange Juice 100%オレンジジュース

Apple Juice 100%アップルジュース



ふわりと浮かぶ大きな綿菓子とは、まるで空に漂う雲。その下には、コクのあるバニラアイスと瑞々しい苺が重なり、まるで朝焼けに染まる空のような美しさ。さらに、さっくりと焼き上げたメレンゲと爽やかなレモンジュレが絶妙なアクセントに。最後に、サクサク食感のクッキーが全体を引き締め、味のハーモニーを奏でます。見た目はまるで幻想的な雲海。口に運べば、甘さと酸味が優しく広がる夢のようなパフェです。

A fluffy cloud of cotton candy floats above, evoking the morning sky. Beneath it, rich vanilla ice cream and fresh strawberries create a sunrise-like scene. Crisp meringue, lemon jelly, and crunchy cookies add texture and brightness. Its appearance resembles a dreamlike sea of clouds—sweetness and tartness gently unfold in every bite.

Strawberry Forest

いちごの森

Ingredients

- A Strawberry Chocolate**
いちごチョコレート
- B Sucré Plaque**
シュクレブラック
- C Chocolate Plate**
チョコレートプレート
- D Thyme**
タイム
- E Floral Chocolate**
お花のチョコレート
- F Strawberry**
いちご
- G Custard Cream**
カスタードクリーム
- H Raspberry Macaron**
木いちごマカロン
- I Shikerepe Sablé**
シケレベサブレ
- J Strawberry Sorbet**
いちごシャーベット

- K Meringue Stick**
棒メレンゲ
- L Pistachio Gelato**
ピスタチオジェラート
- M Chopped Pistachio**
刻みピスタチオ
- N Lychee Mint Jelly**
ライチミントジュレ
- O Shortbread**
ショートブレッド
- P Balsamic-Marinated Strawberries with Thyme**
いちごとタイムのバルサミコモリネ
- Q Cream Cheese**
クリームチーズ
- R Haskap Sauce**
ハスカップソース

●特定原材料：小麦、乳、卵
Contains allergens: wheat, milk, egg.

Individually
(パフェ単品)

¥3,000

With Drink
(ドリンクセット)

¥3,400

Please select one drink.

- Coffee (Hot / Iced) コーヒー (ホット・アイス)

Iced Tea アイスティー

Coca-Cola コカ・コーラ
- Ginger Ale ジンジャーエール

Orange Juice 100%オレンジジュース

Apple Juice 100%アップルジュース



チョコレートで包まれたいちごの艶やかさに始まり、シュクレブラックと木いちごのマカロンが奏でる軽やかな甘さ。中には、濃厚なカスタードクリームと、甘酸っぱいいちごのソルベ、香り高いピスタチオアイスが重なり合い、サクサクのショートブレッドやシケレベサブレがリズムを加えます。隠し味は、いちごとタイムを香るバルサミコモリネ。クリームチーズとメレンゲがその深みを引き立て、ハスカップソースの鮮やかな酸味が全体を美しく締めくくります。

A glossy chocolate-covered strawberry sets the stage, followed by the light sweetness of Sucré Plaque and a raspberry macaron. Inside, custard cream, strawberry sorbet, and pistachio gelato mingle with crisp shortbread and Shikerebe sablé. Balsamic-marinated strawberries with thyme add depth, while cream cheese, meringue, and vivid haskap sauce bring it all to a harmonious close.

Chocolat Jeunesse

ショコラ・ジョネス

Ingredients

A Cacao Tuile

チュイルカカオ

B Rosemary

ローズマリー

C Chocolate Macaron

チョコマカロン

D Cacao Nibs

カカオニブ

E Vanilla Ice Cream

バニラアイス

F Jeunesse 74% Chocolate

ジョネス 74% チョコレート

G Bitter Chocolate Ice Cream

ビターチョコレートアイス

H Chocolate Sauce

チョコレートソース

I Caramelized Hazelnuts

ヘーゼルナッツキャラメリゼ

J Milk Chocolate

ミルクチョコレート

K Coffee Meringue

コーヒーメレンゲ

L Cacao Shortbread

ショートブレッドカカオ

M Marinated Orange with Rosemary and Pink Pepper

オレンジのローズマリー
ピンクペッパーマリネ

N Sautéed Banana with Grand Marnier

バナナのグランマルニエソテー

O Vanilla Panna Cotta

バニラパンナコッタ

●特定原材料：小麦、乳、卵

Contains allergens: wheat, milk, egg.

Individually
〈パフェ単品〉

¥2,800

With Drink
〈ドリンクセット〉

¥3,200

Please select one drink.

Coffee (Hot / Iced) コーヒー (ホット・アイス)

Iced Tea アイスティー

Coca-Cola コカ・コーラ

Ginger Ale ジンジャーエール

Orange Juice 100%オレンジジュース

Apple Juice 100%アップルジュース



繊細なカカオの世界をグラスに閉じ込めた、大人の為の贅沢なデセール。サクサクとしたカカオのチュイルと芳醇なチョコマカロンがアクセント。中心には74%ショコラを使用した濃厚な一粒を忍ばせました。バニラとビターチョコのアイスが絶妙に溶けあい、仕上げにはチョコソースを。さらに、香ばしくソテーしたバナナとほろ苦いコーヒーメレンゲ、香り豊かなオレンジのローズマリーマリネが味に立体感を与えます。五感で楽しむ、ショコラの新しい表情をご堪能ください。

A luxurious dessert capturing the delicate world of cacao. Crisp cacao tuile and a rich chocolate macaron add texture, with a hidden bite of 74% dark chocolate at the center. Vanilla and bitter chocolate ice creams melt together, finished with warm chocolate sauce. Sautéed banana, coffee meringue, and orange-rosemary marinade add depth and contrast. A new expression of chocolate to savor with all the senses.

Matcha Reverie

抹茶の余韻

Ingredients

- A Monaka Wafer**
最中
- B Strawberry**
いちご
- C Sweet Azuki Beans**
北海道産ゆであずき
- D Matcha Meringue**
抹茶メレンゲ
- E Matcha Sauce**
抹茶ソース
- F Matcha Jelly Sheet**
抹茶シート
- G Yuzu Sorbet**
ゆずソルベ
- H Sesame Matcha Tuile**
ごま抹茶チュイル

- I Uji Matcha Gelato**
宇治抹茶ジェラート
- J Matcha Sponge**
スポンジ抹茶
- K Matcha Shortbread**
ショートブレッド抹茶
- L Pink Grapefruit**
ピンクグレープフルーツ
- M White Chocolate**
ホワイトチョコレート
- N Rice Puffs**
こめボン
- O Fresh Cream**
生クリーム
- P Roasted Hojicha Jelly**
ほうじ茶ゼリー

●特定原材料：小麦、乳、卵
Contains allergens: wheat, milk, egg.

Individually <パフェ単品> **¥2,500** With Drink <ドリンクセット> **¥2,900**

Please select one drink.

- | | |
|------------------------------------|---------------------------|
| Coffee (Hot / Iced) コーヒー (ホット・アイス) | Ginger Ale ジンジャーエール |
| Iced Tea アイスティー | Orange Juice 100%オレンジジュース |
| Coca-Cola コカ・コーラ | Apple Juice 100%アップルジュース |



北海道産米の香ばしい最中と、ふっくらと炊き上げた小豆を贅沢にトッピング。表面を覆う“蓋”をそっと割れば、とろりと濃厚な抹茶ソースが流れ落ち、パフェ全体に美味しさの波紋を広げます。中層には、爽やかな柚子ソルベと濃厚な抹茶アイスが絶妙に調和。ピンクグレープフルーツのほろ苦さと、抹茶のチュイルやサブレの食感がアクセント。そして最後に待つのは、香ばしくまろやかなほうじ茶ジュレ。一口ごとに、和の奥深さと余韻を感じられる贅沢な一品です。

A fragrant monaka wafer made with Hokkaido rice crowns this dessert, paired with tender sweet azuki beans. Gently break the lid, and rich matcha sauce flows through the layers. Yuzu sorbet and matcha gelato blend in harmony, accented by pink grapefruit and the crunch of matcha tuile and sablé. At the base, roasted hojicha jelly brings a warm, toasty finish. A parfait that captures the depth and elegance of Japanese flavors.

Custurd Pudding

Hinoki Masu Custard Pudding

ひのき枡プリン

Individually
〈プリン単品〉

¥950

With Drink
〈ドリンクセット〉

¥1,300

Hinoki Masu Custard Pudding with Soft Serve Ice Cream

ひのき枡プリンソフト

Individually
〈プリン単品〉

¥1,200

With Drink
〈ドリンクセット〉

¥1,600

Please select one drink.

Coffee (Hot / Iced) コーヒー (ホット・アイス)

Ginger Ale ジンジャーエール

Iced Tea アイスティー

Orange Juice 100%オレンジジュース

Coca-Cola コカ・コーラ

Apple Juice 100%アップルジュース

Croissant

Fresh Cream Croissant

店内焼き生クリームクロワッサン

Individually
〈クロワッサン単品〉

¥850

With Drink
〈ドリンクセット〉

¥1,250

Please select one drink.

Coffee (Hot / Iced) コーヒー (ホット・アイス)

Ginger Ale ジンジャーエール

Iced Tea アイスティー

Orange Juice 100%オレンジジュース

Coca-Cola コカ・コーラ

Apple Juice 100%アップルジュース

Chocolate

Jeunesse’s 4 Chocolates with Selected Alcoholic Beverages

ジョネスチョコレート4種マリアージュセット

With Whisky, Sake or Wine
ウイスキー・日本酒・グラスワイン

¥2,600

With Beer or Sparkling Sake
ビール・スパークリング日本酒

¥2,800

With Sparkling Wine (Half Bottle)
スパークリングワイン (ハーフボトル)

¥4,200

Beverages

Soft Drinks

Coffee (Hot / Iced)
コーヒー (ホット・アイス)

¥600

Iced Tea
アイスティー

¥600

Coca-Cola
コカ・コーラ

¥600

Ginger Ale
ジンジャーエール

¥600

Orange Juice
100%オレンジジュース

¥600

Apple Juice
100%アップルジュース

¥600

Beer

Craft Beer “Hojun” / “Silk Ale”
クラフトビール 豊潤 / シルクエール

¥1,200

Wine by the glass

Furano Wine (Red / White)
ふらのワイン (赤・白)

¥900

Otaru Fully-Ripened Niagara (White)
おたる完熟ナイアガラ (白)

¥1,050

Sparkling Wine Half Bottle

Martini Asti Spumante
マルティーニ アスティー スプマンテ

¥2,900

Martini Brut Half
マルティーニ ブリュット ハーフ

¥2,600

Whisky

Riku (on the rocks / highball)
陸 (ロック・ハイボール)

¥900

Sake by the glass

Takasago “Kokushimusou”
Junmai Sweet
高砂酒造 国士無双 純米酒 SWEET

¥850

Kamikawa Taisetsu Hekiungura
“Tokachi”
Junmai
上川大雪酒造 碧雲蔵 十勝 純米

¥900

Kita no Nishiki “Maruta”
Tokubetsu Junmai
北の錦 特別純米 まる田

¥950

Mio Sparkling
澪 (スパークリング)

¥1,200

Non-Alcoholic

Chardonnay Sparkling
ノンアルコール シャルドネ スパークリング

¥700