Parfait 01

Sea of Clouds
雲の海

Ingredients

- Ⓐ Cotton Candy わたあめ
- Ⓑ Strawberry いちご
- Ⓒ Fresh Cream 生クリーム
- Ⓓ Vanilla Ice Cream バニラアイス
- Ⓔ Meringue メレンゲ
- Ⓕ Feuilletine フィヤンティンヌ
- Ⓖ Ramune Sorbet ラムネシャーベット
- Ⓗ Cloud Meringue 雲メレンゲ
- Ⓘ Lemon Jelly レモンゼリー
- Ⓙ Shortbread ショートブレッド
- Ⓚ Lemon Confiture レモンポーレ
- Ⓛ Yogurt Ice Cream ヨーグルトアイス
- Ⓜ 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.

Parfait 02

Strawberry Forest
いちごの森

Ingredients

- Ⓐ Strawberry Chocolate
  いちごチョコレート
- Ⓑ Sucré Plaque
  シュクレプラック
- Ⓒ Chocolate Plate
  チョコレートプレート
- Ⓓ Thyme
  タイム
- Ⓔ Floral Chocolate
  お花のチョコレート
- Ⓕ Strawberry
  いちご
- Ⓖ Custard Cream
  カスタードクリーム
- Ⓗ Raspberry Macaron
  木いちごマカロン
- Ⓘ Shikerepe Sablé
  シケレペサブレ
- Ⓙ Strawberry Sorbet
  いちごシャーベット
- Ⓚ Meringue Stick
  棒メレンゲ
- Ⓛ Pistachio Gelato
  ピスタチオジェラート
- Ⓜ Chopped Pistachio
  刻みピスタチオ
- Ⓝ Lychee Mint Jelly
  ライチミントジュレ
- Ⓞ Shortbread
  ショートブレッド
- Ⓟ Balsamic-Marinated Strawberries with Thyme
  いちごとタイムのバルサミコマリネ
- Ⓠ Cream Cheese
  クリームチーズ
- Ⓡ 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、シュクレプ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ペ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マリネ。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.

Parfait 03

Chocolat Jeunesse
ショコラ・ジョネス

Ingredients

- Ⓐ Cacao Tuile
  チュイルカカオ
- Ⓑ Rosemary
  ローズマリー
- Ⓒ Chocolate Macaron
  チョコマカロン
- Ⓓ Cacao Nibs
  カカオニブ
- Ⓔ Vanilla Ice Cream
  バニラアイス
- Ⓕ Jeunesse 74% Chocolate
  ジョネス 74% チョコレート
- Ⓖ Bitter Chocolate Ice Cream
  ビターチョコレートアイス
- Ⓗ Chocolate Sauce
  チョコレートソース
- Ⓘ Caramelized Hazelnuts
  ヘーゼルナッツキャラメリゼ
- Ⓙ Milk Chocolate
  ミルクチョコレート
- Ⓚ Coffee Meringue
  コーヒーメレンゲ
- Ⓛ Cacao Shortbread
  ショートブレッドカカオ
- Ⓜ 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
- Ⓝ Sautéed Banana with Grand Marnier
  バナナのグランマルニエソテー
- Ⓞ 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.

Parfait 04

Matcha Reverie
抹茶の余韻

Ingredients

- Ⓐ Monaka Wafer 最中
- Ⓑ Strawberry いちご
- Ⓒ Sweet Azuki Beans 北海道産ゆであずき
- Ⓓ Matcha Meringue 抹茶メレンゲ
- Ⓔ Matcha Sauce 抹茶ソース
- Ⓕ Matcha Jelly Sheet 抹茶シート
- Ⓖ Yuzu Sorbet ゆずソルベ
- Ⓗ Sesame Matcha Tuile ごま抹茶チュイル
- Ⓘ Uji Matcha Gelato 宇治抹茶ジェラート
- Ⓙ Matcha Sponge スポンジ抹茶
- Ⓚ Matcha Shortbread ショートブレッド抹茶
- Ⓛ Pink Grapefruit ピンクグレープフルーツ
- Ⓜ White Chocolate ホワイトチョコレート
- Ⓝ Rice Puffs こめポン
- Ⓞ Fresh Cream 生クリーム
- Ⓟ 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）
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

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）
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

Croissant

Lunch only

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）
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

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) ¥600
コーヒー（ホット・アイス）

Iced Tea ¥600
アイスティー

Coca-Cola ¥600
コカ・コーラ

Ginger Ale ¥600
ジンジャーエール

Orange Juice ¥600
100%オレンジジュース

Apple Juice ¥600
100%アップルジュース

Beer

Craft Beer "Hojun" / "Silk Ale" ¥1,200
クラフトビール 豊潤 / シルクエール

Wine by the glass

Furano Wine (Red / White) ¥900
ふらのワイン（赤・白）

Otaru Fully-Ripened Niagara (White) ¥1,050
おたる完熟ナイヤガラ（白）

Sparkling Wine Half Bottle

Martini Asti Spumante ¥2,900
マルティーニ アスティー スプマンテ

Martini Brut Half ¥2,600
マルティーニ ブリュット ハーフ

Whisky

Riku (on the rocks / highball) ¥900
陸（ロック・ハイボール）

Sake by the glass

Takasago "Kokushimusou" ¥850
Junmai Sweet
高砂酒造 国士無双 純米酒 SWEET

Kamikawa Taisetsu Hekiungura "Tokachi" ¥900
Junmai
上川大雪酒造 碧雲蔵 十勝 純米

Kita no Nishiki "Maruta" ¥950
Tokubetsu Junmai
北の錦 特別純米 まる田

Mio Sparkling ¥1,200
澪（スパークリング）

Non-Alcoholic

Chardonnay Sparkling ¥700
ノンアルコール シャルドネ スパークリング