

★ コーヒー (hot or ice) Coffee	700
カフェラテ (hot or ice) Cafe latte	750
アーモンドミルクラテ (hot or ice) Almond milk latte	750
エスプレッソ Espresso	600
★ アイスティー Iced tea	700
★ ダージリン Darjeeling	750
アールグレイ Earl Grey	750
ハーブティー カモミール Herb tea	750
★ 狭山 煎茶 Green tea	750
★ 狭山 ほうじ茶 Roasted green tea	700
★ 抹茶入り玄米茶 Green tea with roasted rice	700
★ 冷茶 緑茶 鹿児島 ゆたかみどり Cold green tea	700
★ 狭山 和紅茶 Japanese black tea	700
抹茶ラテ (hot or ice) Matcha latte	800
ほうじ茶ラテ (hot or ice) Roasted green tea latte	800
自家製レモネード Homemade lemonade	750
葡萄ジュース (白/赤) Grape juice (white/red)	800
オレンジジュース Orange juice	700
ジンジャーエール Ginger ale	700
<hr/>	
スパークリングワイン ポツテガゴールド (200ml ボトル) Sparkling wine	1200
ワイン (白/赤) Wine (white/red)	1000
ビール / カールスバーグ (330ml 瓶) Beer / carlsberg	900
ノンアルコールビール サントリー オールフリー 小瓶 Non-alcoholic beer	800

TEIEN ティラミス
Matcha tiramisu

800

ほろ苦い抹茶と、ココのあるマスカルポーネチーズの相性が抜群の、大人のスイーツ。表面を覆う抹茶で庭園の芝生をイメージしました。



和三盆
クレームブリュレ
Crème brûlée

800

カスタードの上面の砂糖を焦がしてキャラメル状にした、普通のカスタードプディングよりもねっとりとした柔らかく、濃厚な味わいのプリン。



抹茶アイスの
アッフオガード
Matcha Affogato

750

冷たい抹茶アイスクリームに、熱々のミルクを注いだデザート。少し溶けかけたアイスとミルクをすくって食べるのがおすすめです。



※ 季節によりトッピングのフルーツが変更になります



ショーケース内 **ケーキ**
Cake 750

ドリンクセット
Cake and coffee set
+450

お飲み物は左ページの★よりお選びください。

「建物公開 2024
あかり、ともるとき」
企画展特別デザート

Chestnut caramel salé
マロンキャラメルサレ
秋の味覚を添えて
～ペンダント～ 900



「合の間」のペンダントをイメージした、秋らしいケーキ。塩キャラメルと栗のムースを、チョコレートでコーティング。丸い灯りを小さな洋梨のコンポートで、灯りをつなぐ丸い鎖をチョコレートの飾りで模しました。マロンクリームたっぷりのクッキーも添えて、二つの味を一皿でいただける贅沢なデザートです。

Food last order 17:00/cake and drink last order 17:30
フードラストオーダー 17:00/ケーキ・ドリンクラストオーダー 17:30

サンドイッチ “BENTO” セット

Sandwich BOX

ドリンク付き

お飲み物は前ページの★よりお選びください

1,400



サンドイッチ / 野菜のマリネ / カマンベールチーズ
ジャンボンブラン / フルーツ
仕入状況により写真と異なる場合がございます

オープンサンド “タルティーヌ” セット

Open sandwich Tartine

スープ、ドリンク付き

お飲み物は前ページの★よりお選びください

1,300



スチームチキンとキノコのタルティーヌ
Mushroom and chicken

4種チーズの
マカロニグラタン

Macaroni gratin
with 4 kinds of cheese

サラダ、パン付き

1400



ハッシュドビーフ
ライス

Hashed beef rice

1400



価格は全て税込み価格です。/All prices are tax included.