

★ コーヒー (hot or ice) Coffee	750
カフェラテ (hot or ice) Cafe latte	800
アーモンドミルクラテ (hot or ice) Almond milk latte	800
エスプレッソ Espresso	650
★ アイ스티ー Iced tea	750
★ アールグレイ Earl Grey	800
ダーズリン Darjeeling	800
ハーブティー カモミール Herb tea	800
★ 狭山 煎茶 Green tea	800
★ 狭山 ほうじ茶 Roasted green tea	750
★ 抹茶入り玄米茶 Green tea with roasted rice	750
★ 冷茶 緑茶 鹿児島 ゆたかみどり Cold green tea	750
★ 狭山 和紅茶 Japanese black tea	750
抹茶ラテ (hot or ice) Matcha latte	850
ほうじ茶ラテ (hot or ice) Roasted green tea latte	850
自家製レモネード Homemade lemonade	800
葡萄ジュース (白/赤) Grape juice (white/red)	800
オレンジジュース Orange juice	750
ジンジャーエール Ginger ale	750
<hr/>	
スパークリングワイン ポッテガゴールド (200ml ボトル) Sparkling wine	1250
ワイン (白/赤) Wine (white/red)	1100
ビール / カールスバーグ (330ml 瓶) Beer / Carlsberg	950
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	850

**TEIEN ティラミス**  
Matcha tiramisu

850

ほろ苦い抹茶と、コク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

850

カスタードの上面の砂糖を焦がしてカラメル状にした、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

800

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 800 ~

ドリンクセット  
Cake and coffee set  
+500

お飲み物は左ページの  
★よりお選びください。

**建物公開2025 時を紡ぐ館**  
企画展特別デザート



モンブラン・リュミエール  
Mont Blanc Lumière  
950

レイモン・シュブの名作「テーブル・ランプ」をイメージし、柔らかな甘さのクリームと、竹炭クランブルの深い陰影で、アール・デコの光と影を表現しました。

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

1,500



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

1,550



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

1,550



**ハッシュドビーフ**  
ライス

Hashed beef rice  
1,600



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