



ガレット 苺&アイスクリーム 本店イートイン限定

シュガーバターで香りつけたクレープ生地、アイスクリーム、3種のベリーのコンポート、苺、ブルーベリー、生クリームをトッピングしました。華やかでボリュームのある見た目ですが、かむほどに味わいあるクレープ生地と、爽やかなベリーの酸味がちょうど良く、意外とべろっと食べてしまえます。卵不使用。ドリンクセット 1150 円+税。



季節のスープ

手稲みやこかぼちゃのポタージュ

秋が深まってきましたね。手稲のみやこかぼちゃを使用したスープが10月から本店・手稲店のカフェで登場予定です。

スープセット 973 円+税

ケーキ付きスープセット 1204 円+税

スープ単品 371 円+税

■ 三種のきのこ大金ベーコンのキッシュ

3種のきのこ（しめじ・えりんぎ・椎茸）をふんだんに使用しました。フィリングにスイス産グリュイエールチーズと、新潟産えちごいち味噌を加えることにより、発酵食品ならではのコクと甘みが合わさり、さらにきのこの香りによって秋らしい味わいに仕上がりました。387 円+税。



Plátano プラタノ

深みのある甘さだけでなくしっかりとした酸味が特徴のエクアドル産バナナを使用したキャラメルムースのケーキです。洋酒と共にソテーしたバナナを、ヘーゼルナッツの生地、ココア生地、甜菜糖を使用したキャラメルムースと合わせています。爽やかなバナナと洋酒の香り、キャラメルのコクをお楽しみいただけるケーキです。460 円+税。



メレンゲクッキー

大きなメレンゲクッキー ※本店限定 1 本 420 円+税

ミニメレンゲクッキー ※手稲店三越店限定 1 本 330 円+税



おばけのクッキー 1 個 245 円+税



■ ティヌオランタン
※手稲店限定 341 円+税



■ ガイコツクッキー・大
420 円+税



■ カボチャクッキー
301 円+税



■ おばけのメレンゲクッキー
※本店限定 575 円+税



今年も3色展開!
■ 魔女の指クッキー
1 本 225 円+税
2 本入 371 円+税



ムッシュモミー & マダムフロッシュ

Monsieur Momie & Madame Floche

10/28-31 限定販売

ムッシュモミーは「さつまいものモンブラン」。平飼有精卵海の街たまごのスポンジ生地と生クリームを重ね、紫芋ペーストのクリームをたっぷりとしぼりました。498 円+税。
マダムフロッシュは「ふわとろ食感が楽しめるスイーツ」。ベリーソースを入れた北海道産チーズのムースに、いちごと生クリームをのせて、求肥で覆いました。各 498 円+税。

おいしく召し上がっていただくために 温め方・保存方法

キッシュ

冷蔵保存。電子レンジ 700W で 40 秒のあと、トースター 600W で 4 分間。

アップルパイ

常温保存。電子レンジ 600W で 10 秒の後、トースター 600W で 2 分 30 秒間。

冷凍ベーグル

ベーグル 1 つあたり電子レンジ 600W で 20 秒の後、トースター 900W で 4 分間。常温からはトースター 900W で 4 分間。

マフィン・

オーガニックバナ
ランゴソバナ
種 | トースター



スコーン

ターミルマフィン・
ナマフィン・スコーン 2
600W で 3-4 分。その他マフィン | 電子レンジ 500W で 20 秒間



本店 | 桑園

札幌市中央区北七条西20丁目1-26
営業時間: 10:00-19:00
TEL/FAX: 011-216-4626



札幌三越店

大通の公園
札幌市中央区南一条西3-8 札幌三越本館B2F
TEL: 011-271-3311 (代表)



手稲店

札幌市手稲区前田二条11丁目5-3
営業時間: 10:00-19:00
TEL/FAX: 011-590-0911