DESSERT

当店で手作りをしているスイーツです。

Pancake

銅板で焼いているので、中しっとり。

バターミルクパンケーキ　1,150
Buttermilk pancake
しっとりした程よい甘さのパンケーキ。
ホイップバターとメイプルシロップをたっぷりかけて。

レモンリコッタパンケーキ　1,350
Lemon ricotta cheese pancake
レモンリコッタチーズクリーム、レモンピール、
アカシアはちみつがトッピング。
レモンの酸味が美味しいパンケーキです。

ベリーとバナナのパンケーキ　1,550
Berries and banana pancake
ラズベリーとブルーベリーを使った自家製ソース
と一緒にバナナとたっぷりホイップをトッピング。

季節のパンケーキ　ask
Seasonal pancake
季節ごとに変わる当店おススメの一品。
テーブルの POP にてご紹介しています。

{ +Topping } 追加のトッピング

バニラアイス	180	/	ホイップクリーム	120
メイプルシロップ	180	/	はちみつ	60
チェダーチーズ	100	/	リコッタクリーム	180
レモンピール	80	/	ベリーソース	120

Cake

本日のタルト　680
Today's Tarte
生地からこだわり、甘さを控えめにしたタルト。

本日のチーズケーキ　680
Today's Cheesecake
濃厚でクリーミーなチーズケーキ。日替わりで。

ガトーショコラ　600
Gateau chocolate
濃厚なショコラにホイップクリームを添えて。

バナナケーキ　600
Banana cake
たっぷりのバナナを加えたパウンドのケーキ。
ホイップクリームを添えて。

5年目のプリン　580
Pudding
岩手、菊池農場の卵の美味しさをしっかり
感じることのできる自信作が完成。

自家製スコーン
(ホイップクリーム、メイプルシロップ添え)
プレーン1個 300
味付1個 340
2個 580

まわりのサクサク具合と中のしっとり具合
が絶妙の自家製スコーン。

Parfait

北海道産あずきと白玉の和風パフェ　940
Japanese Parfait
ほうじ茶と黒豆きなこアイスに小豆、白玉をトッピング。

チョコレートパフェ　1,150
Parfait of Chocolate
２種のアイス、バナナ、自家製ガトーショコラ、
クランブルクッキーにベリーソースも加わり
最後まで飽きさせない美味しさです。

バニラアイスと ドライフルーツのミニパフェ　640
Ice cream of Mascapone and dried fruit
自家製のラム酒漬けドライフルーツがたっぷり。

キッズバニラアイス　280
Children's Ice Cream
※8 歳以下のお子さま用

美味しさの秘密

岩手県玉山区の赤玉卵

ケーキやプリンの卵は
「赤玉ヘルシー」を使用しています。

岩手県盛岡市の上に位置する玉山区の養鶏場。
環境、飼料、品質にこだわった美味しい卵。
岩手県産の雑穀・有機酸・アミノ酸が多く含まれた自然由来の肥料と大地の栄養分を与えることで、濃厚で甘味とコクのある黄身が特徴の卵です。

税込表記　Cafe Sacai