

スイーツメニューとお食事メニューをバランスよく楽しむ平日限定のプラン



ホワイトチーズアフタヌーンティー ライトプラン お一人様 ¥3,200 (税込 ¥3,520)

1段目

フェッセル

ミルクレストランのスペシャルティ。口どけのよい、はかなく上品な味わいのムースです。

●ブリーズ・ドゥ・メール フェッセル ●北海道純生クリーム42と35をブレンド

トライフル

特選規格の生クリームで仕上げた、なめらかでコクのあるグラスケーキです。

●特選北海道根釧フレッシュクリーム42

バイクドチーズタルト

タカナシの乳製品をたっぷり使用。ピンクペッパーとの味わいや香りの変化もお楽しみください。

●北海道クリームチーズ ●北海道サワークリーム ●北海道クレームエペス ●レクレプラス

●北海道脱脂濃縮乳 ●クレムサンク



2段目

フロマージュブランアイスとキャラメルアイス

フランス北部のノルマンディー地方の生乳から作られたフロマージュブランとペビットキャラメルを原料に使用したWアイス。

●イズニーフロマージュブラン ●キャラメル・ド・イズニー ペビットキャラメル

リコッタとポークテリーヌ 季節のフルーツサラダ —マンゴー—

ポークテリーヌと自家製キャロットラペ、瑞々しいフルーツサラダをリコッタに絡めてお楽しみください。

●北海道リコッタ

北海道チェリーモッツアレラのもろみ味噌和え

看板メニュー「フレッシュチーズ&クリームバー」の人気のトッピングをヒントに、料理長が考案した一品です。

●北海道チェリーモッツアレラ



発酵食品同士だから
ベストマッチ!

3段目

焼きたてスコーンセット

スコーン ※おひとつプラス¥200(税込¥220)で追加できます。

焦がしバターがほんのり香る素朴な味わい。

●焦がしバター ●北海道脱脂濃縮乳 ●クレムサンク

北海道クロテッドクリーム

表面のクラストが本物の証。自慢のクロテッドクリームを

たっぷりつけてお召し上がりください。

ジャム

苺とラズベリーの自家製ジャム。



TAKEOUT
お食事中にスタッフに
お声がけください。

オマールクリームスープ

鮮やかで華やかな風味のオマールソースがベース。

カルチャードローファットバターミルク仕立ての特製スープです。

●MRオマールクリームソース ●北海道純生クリーム42 ●低温殺菌牛乳

●北海道脱脂濃縮乳 ●カルチャードローファットバターミルク

バゲット

スープに浸したり、テリーヌを乗せたり…

クロテッドクリームやジャムとともにお楽しみください。



※メニューは変更する場合がございます。

お飲み物 2品お選びいただけます。

有機紅茶 たっぷり♡低温殺菌牛乳付き

- ・アールグレイ
- ・セイロン

有機ハーブティー

- ・カモミール
- ・ローズヒップ&ハイビスカス
- ・ナチュラルルイボス
- ・グリーンルイボス
- カルダモン・ジンジャー&オレンジフレーバー

フレーバーティー

- ・アップル

♪紅茶は差し湯の提供が可能ですので、
スタッフにお声がけください。

アイスティーアールグレイ

ブレンドコーヒー

アイスコーヒー

低温殺菌牛乳(ホット・アイス)

有機オレンジジュース

有機アップルジュース

100%パイナップルジュース

ジンジャーエール

」3杯目以降はプラス¥300(税込¥330)で
承ります。

お飲み物1杯につきプラス¥200
(税込¥220)で下記へ変更できます。

アルコール

- ・スパークリング・白ワイン・赤ワイン

ミルクドリンク

- ・大人のいちごミルク
- ・大人のチョコミルク
- ・大人の塩キャラメルミルク