

WHITE CHEESE AFTERNOON TEA

Milkが織りなす白い彩り 「ホワイトチーズアフタヌーンティー」

カジュアルに気軽に楽しむMilkづくりのアフタヌーンティー。
Milkの世界にワクワクしながら、とびきりスイートなひとときを…
タカナシ「英国伝統 北海道クロテッドクリーム」が丸々ひとつ付いています。
低温殺菌牛乳を添えた有機紅茶とともに、
Milkの七変化をたっぷりお楽しみください。



★ 写真は2名様分のイメージです。 ★ 季節によりメニューの入れ替えがございます。

フェッセルのムース

フランスのグルメたちの食文化を味わう。
フェッセルを使ったスペシャルティ。



Open

北海道ホイップクリーム

芳醇な香りと軽い口当たりが特徴の
根釧地区限定35%生クリームを使用



イタリア栗と
キャラメルアイスの
ヴェリーヌ



フルール・ドゥ・ノルマンディー
クリームチーズの前菜



大人気！スコーンセット

焼きたてのスコーンに自家製コンフィチュールと
クロテッドクリームをたっぷりつけて。

TAKEOUT
できます



干したラのクロック
ミモレットチーズソース添え



ビーフシチューパイ
グラナバダーノ添え



ホワイトチーズ
アフタヌーンティーの
ために特別にそろえた
ゴールドのカトラリー。



最新情報は
インスタで
check!



平日限定の
ライトプランも
人気です！

【席数限定・要予約】 前日20時まで。OZmallよりご予約をお願いいたします。
タカナシミルクレストラン TEL 050-1722-4995 takanashi-milk.co.jp/milk-restaurant

OZmall

ご予約はコチラ →



POINT
1段目→2段目→3段目の順番に「甘い」→「甘い」→「しょっぱい」を繰り返すと、最後までおいしくいただけます。

TAKANASHI
Milk RESTAURANT

WHITE CHEESE AFTERNOON TEA

ホワイトチーズアフタヌーンティー

お一人様 **¥4,500**(税込 ¥4,950)

フェッセルのムース

ミルクレストランのスペシャルティ。優しいチーズ味と、儂い口溶けが特徴です。
●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

北海道ホイップクリーム

特選規格の生クリームを味わうための、なめらかでコクのあるグラスケーキです。
乳脂肪分35%の生クリームを使い、ふわっと軽めな口当たりに仕上げました。
●特選 北海道根釧フレッシュクリーム35

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 ●北海道クレームエベス ●レクレプラス
●北海道脱脂濃縮乳 ●クレムサンク

1段目

イタリア栗とキャラメルアイスのヴェリーヌ

フランスノルマンディー地方の生乳が原料のキャラメルから作ったアイスの上に
洋酒のような香りが特徴のイタリア栗マロンクリームのモンブランを絞りました。
カシスソースの酸味とベビットキャラメルの食感もお楽しみいただけます。
●イタリア栗マロンクリーム(北海道純生クリーム47使用)
●T2Lキャラメル ●キャラメル・ド・イズニー ベビット・ド・キャラメル

マスカルポーネクリームと楽しむケーキショコラオランジュ

マスカルポーネと生クリームを合わせた特製クリームをチョコレートケーキのパウンドケーキに添えました。
●北海道マスカルポーネ ●特選 北海道根釧フレッシュクリーム42

フルール・ドゥ・ノルマンディークリームチーズの前菜

フランス産クリームチーズを生ハムにのせ、クミンやアーモンドなどのスパイスとナッツで仕立てました。
●フルール・ドゥ・ノルマンディー クリームチーズ

2段目

北海道チェリーモッツアレラのカプレーゼ

北海道根釧地区の生乳を100%使った、ひとくちサイズのチェリーモッツアレラは、
ほのかな塩味とコクのある風味豊かな味わいがです。
●北海道チェリーモッツアレラ ●セミドライトマト

ビーフシチューパイ グラナバダーノ添え

サクサクパイの中に柔らかに煮込んだビーフシチューとじゃがいもを詰めました。
●グラナバダーノ

干したラのクロック ミモレットチーズソース添え

食べ応えのあるサクサク衣のクロック。鮮やかなフランス産ミモレットのチーズソースを添えて
味に厚みを出しました。 ●ミモレットチーズソース

3段目

スコーンセット

スコーン

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
★おひとつプラス¥210(税込¥231)で追加できます。

英国伝統 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
ご用意まで30分ほど
かかります。

お飲み物 2品お選びいただけます。

♪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。

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

アイ스티ーアールグレイ

カフェラテ

アイスカフェラテ

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。

低温殺菌牛乳を
たっぷり使用♡

グランドメニューからの追加オーダーもできます。
スタッフへお気軽にお声がけください。

アニバーサリー特別企画 ★10月27日はミルクレストランのバースデー

期間限定 10月1日～11月30日

FRESH CHEESE & CREAM BAR

フレッシュチーズ&クリームバーを
プラス¥900(税込¥990)でご利用いただけます。

※お一人様の料金です。(取り分け不可) ※ご利用は予約時間内となります。



OZmallよりご予約のお客様限定