

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 ¥3,500 (税込 ¥3,850)

1段目

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、儚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。

●特選 北海道根釧フレッシュクリーム42

ベ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

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 ●北海道バター

北海道チェリーモッツアレラのクリームスープ仕立て

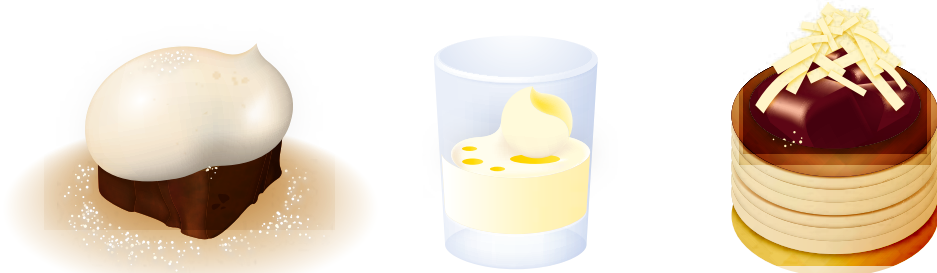
ブラータのような味わいの冷製スープ。早摘みオリーブオイルで爽やかに。

●北海道チェリーモッツアレラ ●特選・北海道根釧フレッシュクリーム42 ●北海道脱脂濃縮乳

ビーフシチューパイ ペコリーノ添え

サクサクパイの中に柔らかく煮込んだビーフシチューとじゃがいもを詰めました。

●ペコリーノ



NEWS

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

焼きたてスコーンセット

スコーン ※おひとつプラス¥210(税込¥231)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

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
かかりますので、
お食事中にスタッフに
お声がけください。

3段目

きのこクリームスープ

エリンギ・舞茸・マッシュルーム・ポルチーニ…

4種のきのこのこのデュクセルソースがベース。

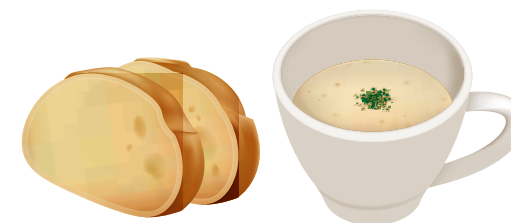
華やかに香るリッチなきのこの味わいをお楽しみください。

●北海道純生クリーム42 ●低温殺菌牛乳

●北海道脱脂濃縮乳 ●MRきのこクリームソース

バゲット

スープに浸したり、クリームを塗ったり、
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。



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

フレーバティー

・アップル

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

※メニューは変更する場合がございます。