

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、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。
●特選北海道根創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

フロマージュクリュと楽しむケーキパッションマングー

フランス産クリームチーズと北海道乳原料使用のクリームを合わせたレアチーズのようなクリームをフルーティーなパウンドケーキに添えました。
●フルール・ドゥ・ノルマンディー クリームチーズ ●北海道純生クリーム35

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

干しタラのコロッケ 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コロッケ。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



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

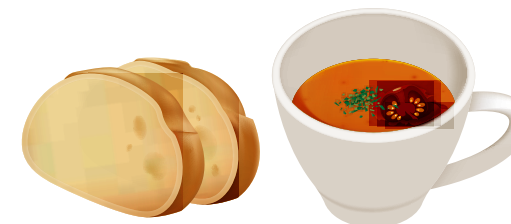
冷製トマトクリームスープ

トマトの爽やかな酸味が心地よく、クリーミーで香り高い味わい。隠し味にチキンエキスを使用しました。バゲットに合わせてくなるスープです。

●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トマトクリームソース

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楽しみてください。



※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。

♪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