

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、儼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

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

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

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



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。

3段目

焼きたてスコーンセット

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。

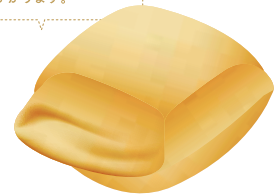
英国伝統 北海道クロテッドクリーム

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。



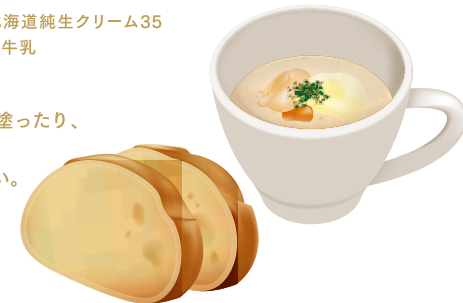
クラムチャウダー

北海道純生クリームをたっぷり使用。北海道脱脂濃縮乳を合わせることでコクをプラスし、優しいながらも味わい深くクリーミーに仕上げました。
じゃがいも・玉ねぎ・にんじんなどの国産野菜とアサリのぐだくさんスープです。
貝の旨味とミルクのハーモニーをお楽しみください。

●MR濃縮クラムチャウダー ●北海道純生クリーム35
●北海道脱脂濃縮乳 ●百年の季牛乳

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。



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

OZmallよりご予約のお客様限定

FRESH CHEESE & CREAM BAR

フレッシュチーズ&クリームバー

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。



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&ハイベスカス
・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

アイスティアー アールグレイ

カフェラテ NEW 低温殺菌牛乳を
たっぷり使用♡

アイスカフェラテ NEW

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。