

Dessert Menu

デザートメニュー



自家製抹茶ゼリー 382円(税込420円)



一幸パフェ 582円(税込640円)



しあわせのプリン(プレーン)
364円(税込400円)



抹茶あんみつ 582円(税込640円)



SARAH JAPAN MENU AWARD
関東エリア・プリン部門
【しあわせのチョコレートプリン】

★ 受賞

しあわせのチョコレートプリン
364円(税込400円)

抹茶ゼリー付き

春色モ

ンブラン

桜餡を使ったやさしい春色のクリームに
アイスを閉じ込め、甘酸っぱい
ベリーソースを添えた春限定のモンブラン。
ぜひ一度ご賞味ください。



ドリンクバー付き 764円 (税込840円)



『エル・ブランタン』オーナーシェフ 千葉県洋菓子協会 理事

山本晋介氏 監修

「食の都」として名高いフランスのリヨンで
修行を積み、数々のコンクール受賞の
栄誉に輝く木更津市「エル・ブランタン」
オーナーシェフ山本 晋介氏 監修による
オリジナルレシピの春色スイーツです。



詳しくはQRコード
でホームページ
を御覧ください。

627円
(税込690円)