



デザート & ドリンクメニュー

Dessert & Drink Menu

日本語



English



メニュー画像はこちらから。
Scan here to view the menu photo.

デザートプレート Dessert Plate

デザートプレートは、追加料金500円でコーヒー 又は 紅茶 又は ハーブティをお付けいたします。

Additional charge 500 yen for coffee or tea or Herb Tea for a dessert plate.



展覧会スペシャルコース《ゴッホと旅する》から 和テイストのクレープ

パリで多くの浮世絵と出会ったゴッホは日本に強く憧れます。ゴッホの愛した日本、その甘味のエッセンスをいっぱいに羊羹や求肥、レンズ豆などをクレープで包みました。和洋コラボレーションのデザートプレートです。

Special exhibition menu 《Traveling with Van Gogh》 Crepe with Japanese flavor

Van Gogh, who encountered many ukiyo-e paintings in Paris, had a strong yearning for Japan. This dessert plate is filled with the sweetness of Japan that Van Gogh loved, and is made with *yokan*, *gyuhi*, lentils, and other ingredients wrapped in a crepe. This dessert plate is a collaboration of Japanese and Western desserts.

¥1,600



ティラミス 栗のアイス添え

ティラミスに甘いキャラメルソース、栗のアイスを添えた一皿。
秋らしくナッツのメレンゲをアクセントにお楽しみください。

Tiramisu with Chestnut ice cream

A dish of tiramisu with sweet caramel sauce and chestnut ice cream.
Enjoy the autumnal accent of nut meringue.

¥1,500



睡蓮

クロード・モネの代表作《睡蓮》に見立てたフルーツと
エディブルフラワーを浮かべたライチのジュレ。
ノンアルコールスパークリングワインをお客様の目の前で注ぎ入れます。

Water lilies

A lychee gelee dessert with fruits and edible flowers, serving non-alcohol sparkling wine.

¥1,400



積みわら

草原が広がるジヴェルニーの風景を感じられるデザート。
栗のモンブランにピスタチオのアイスクリームを添えて。

Haystacks

The memories of the field of green grass in Giverny.
Mont blanc (chestnuts cream cake), served with pistachio ice cream.

¥1,400

ドリンク Drink

展覧会スペシャルコース《ゴッホと旅するから》 ノンアルコールカクテル“アザミの花”

¥1,000

青紫色が美しいゴッホ晩年の作品《アザミの花》。
バタフライピーのシロップを使ってアザミの花の気高さを感じていただく色鮮やかなカクテルです。
レモンとグレープフルーツを合わせた爽やかな飲み口をお楽しみください。

Special exhibition menu 《Traveling with Van Gogh》 Non-alcoholic cocktail “Flower Vase with Thistles”

Van Gogh's late work “Flower Vase with Thistles” with its beautiful blue-purple color.
This colorful cocktail uses butterfly pea syrup to evoke the nobility of the thistle flower.
The combination of lemon and grapefruit makes for a refreshing drink.

※アルコールへの変更も可能です（+200円）

※ You might also consider an alcoholic “Flower Vase with Thistles” for an additional 200 yen.

オリジナルミモザ 湯河原みかんのシロップを使って ※アルコール

¥1,300

保存料、着色料、香料などの添加物を使わない湯河原の青島みかんと砂糖で優しい味に仕上げたシロップを
スパークリングワインで割ったオリジナルミモザ。優しい甘さとフレッシュ感をお楽しみください。

Original Mimosa made with Yugawara Mandarin Syrup

This original mimosa is made with a special syrup which contains Yugawara's Aoshima mandarin oranges
and sugar, and is mixed with sparkling wine.

選べるハーブティー（ポットサービス）セット 【14：30からのご提供】

¥1,300

9種類の茶葉からお好みで選んでいただいたハーブティー、その茶葉と合う焼菓子とともに。

Herbal tea of your choice (pot service) with a bakedgoods

Choose your favorite herbal tea from nine types of tea leaves, and enjoy it with bakedgoods that go well with it.

〈ビール & ワイン〉 Beer & Wine

生ビール（プレミアムモルツ）	Draft beer	¥900
瓶ビール（黒ラベル）小瓶	Bottled beer	¥800
ハイボール	Whisky soda	¥800
グラスワイン（赤・白）	Glass wine (red, white)	¥1,200
グラススパークリングワイン	Glass sparkling wine	¥1,200
ノンアルコールスパークリングワイン ロゼ（ミニボトル）	Non-alcohol sparkling wine Rose (Mini-bottle)	¥1,100
ノンアルコールビール	Non-alcohol beer	¥700

〈ソフトドリンク〉 Soft Drinks

湯河原レモン果汁 100%（ジュース・ソーダ）	Yugawara Lemon Juice 100% (Juice/Soda)	¥800
湘南ゴールド果汁 100%（ジュース・ソーダ）	Local brand citrus “Shonan Gold” Juice 100% (Juice/Soda)	¥800
コーヒー（ホット/アイス）	Coffee (Hot/Ice)	¥700
紅茶（ホット/アイス）	Black Tea (Hot/Ice)	¥650
カフェ・ラテ（ホット/アイス）	Caffé Latte (Hot/Ice)	¥800
カプチーノ（ホット）	Cappuccino (Hot)	¥850
ハーブティー（ホット）	Herb Tea (Hot)	¥850

※ハーブティーはポットでのご提供になります。

※ Herb tea are served in a pot.

オリジナルジンジャーエール	Original ginger ale	¥800
コカ・コーラ	Coca-cola	¥650
オレンジジュース	Orange juice	¥650
グレープフルーツジュース	Grapefruit juice	¥650
トマトジュース	Tomato juice	¥650
ペリエ（炭酸ガス入りミネラルウォーター）	Perrier (Sparkling mineral water)	¥700

※表示価格はすべて税込みです。

※一部メニューにアレルギーの原因となる食材を使用しています。
アレルギーをお持ちの方は係のものにお尋ねください。

※仕入状況により、一部内容が変更になる場合がございます。

※ All prices include tax.

※ Some dishes may contain ingredients that can cause allergies.
Please consult with our staff if you have any allergies.

※ Please note that the menus are subject to change depending on the availability of ingredients.