



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《SPRING RISING》から みかんとチョコレートのムース バニラアイス添え

冬から春の果物、みかん。みかんとチョコレートをムースに仕上げました。ケーキトッパーには、本展覧会の最初に展示してある大巻伸嗣氏の《Liminal Air Space-Time》のエアリー感をイメージしました。バニラアイスとともにお召し上がりください。

Special exhibition menu 《SPRING RISING》
Mandarin orange and chocolate mousse served with vanilla ice cream

Mandarin are a fruit that transitions from winter to spring. This mousse is made with mandarin and chocolate. The cake topper is inspired by the airy feel of the artwork by Ohmaki Shinji, "Liminal Air Space-Time," which is on display at the beginning of this exhibition. Enjoy with vanilla ice cream.

¥1,600



タルトシトロン 塩キャラメルアイス添え

爽やかなレモンの酸味と、ビターな塩キャラメルアイスを添えて

Citron tarte with salted caramel ice cream
Served with a refreshing lemon tartness and bitter salted caramel ice cream.

¥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.

¥1,500



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.

¥1,500

ドリンク Drink

展覧会スペシャルコース《SPRING RISING》

ノンアルコールカクテル “Springサワー” ¥1,000

湯河原みかんとグレープフルーツにオレンジ果皮風味のリキュールで作った春色のカクテルに、今回のテーマ『わきあがる鼓動』をパール色のアラザンで表現しました。

Spring Sour
A sour made with Yugawara oranges grapefruit, and orange peel-flavored liqueur.
“Spring Rising” is expressed with pearl-colored alazan.
※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.

《冬季限定》ホットフルーツジンジャードリンク ¥1,100
Hot fruit ginger drink

オリジナルジンジャーシロップにレモンやオレンジの柑橘フレーバーが加わったホットドリンク。
A hot drink made with original ginger syrup and citrus flavors such as lemon and orange.

※ポットでの提供になります。 ※Served in a pot
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

静岡三ヶ日みかんジュース	Shizuoka Mikkabi Mandarin 100% Juice	¥1,000
無添加、無加水、無加糖で皮ごと絞った無農薬100%ジュース。限定数のため、無くなり次第終了 100% organic juice made with no additives, water, or sugar, squeezed whole with the skin. Limited quantity. While supplies last.		

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)	¥700
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.