

Expressing Afternoon

14:00 - 17:00 (L.O. 16:30)

河口湖産ラベンダーバスクチーズケーキ	1,350
7c ワインパミスバスクチーズケーキ	1,350
ベトナム産ココアバスクチーズケーキ	1,450
トリオバスクチーズケーキ	1,600

お料理には、クリスタルサラダを添えてご提供いたします。

厚切りバタートースト	1,380
リコッタとトマトのトースト	1,900
富士の介サーモンマリネとアボカドのトースト	2,450

ドリンクセット +550

*** ドリンクは下記よりお選びください。

コーヒー 2 種 ホット／アイス ホットコーヒーは 16:30 までおかわり自由となっております。

カフェラテ ホット／アイス

うえのはらハーブガーデン 季節のハーブティー ホットのみ

7c ワインパミス

7c (Seven Cedars Winery) は、「葡萄農家を“まるごと”ワインに」を理念に、葡萄の個性を最大限に引き出す醸造家と、山梨県内の契約葡萄栽培者がともに手がける、河口湖初のワイナリーです。

ワインづくりの過程で生まれる“ワインパミス (葡萄の搾りかす)”を生地に練り込み、葡萄の芳醇な香りと深い旨みを閉じ込めました。

おしぼり COLORS - 無香料 -

『COLORS』ではヨーロッパで用いられている染色技術により、ピンク・青・黒・赤 4 色の鮮やかなカラーバリエーションを実現。

* アレルゲンが気になる方は、スタッフへお尋ねください。

Drink

コーヒー&ココア

コーヒー ホット／アイス 800

下記2種類のコーヒーをどちらもお楽しみいただけます。

ホットコーヒーは16:30までおかわり自由となっております。

カフェラテ ホット／アイス 900

ベトナム産ココア ホットのみ 650

ハーブティー&ソーダ

うえのはらハーブガーデン 季節のハーブティー ホットのみ 1,200

ラベンダーコーディアルソーダ 900

ミックスハーブコーディアルソーダ 900

果汁

マスカット ベーリー A 1,200

ノンアルコールカクテル

カレクソ セミトロピック 1,100

カレクソ キューカンバーシトロン 1,100

カレクソ シトラスローズ 1,100

ビール

富士桜高原麦酒 1,400

オリジナルブレンドコーヒー

パプアニューギニア、インドネシア、ペルー産の豆を絶妙にブレンドした、こだわりのコーヒーです。シティローストとミディアムローストを丁寧に焙煎し、豊かな香味を引き出しました。ウッドやナッツの風味を基調に、どこか完熟果実を思わせる奥行きのある味わいに仕上げています。“森”をイメージしながら、穏やかで深みのある余韻を大切にいたしました。時間の経過とともに移ろう味わいの変化も、ぜひゆっくりとお楽しみください。

焙煎士 藤井雅彦

期間限定コーヒー

ベトナム ファインロブスタ・ワイニーナチュラル
「ワイニーナチュラル」という卓越した精製技術により、従来のロブスタ種の概念を覆す一杯。
ワインやラム酒を思わせる芳醇な香り、まろやかなコク、口当たりの柔らかな甘さが特徴です。
その後に続くクリアで上質な余韻も、この豆ならではの魅力です。

フューチャーコーヒーファーム

Wine

ボトルワイン

スパークリング

シャトー・ジュン 限定オリジナル デラウェア スパークリング	8,800
7c (セブンシダースワイナリー) デラウェア スパークリング	11,000
中央葡萄酒 グレイス ブラン・ド・ブラン 2016	48,000

白

フジクレールワイナリー 吟果甲州	7,400
キスヴィンワイナリー キスヴィン甲州	11,000

赤

マンズワイン マスカットベリー A パッシ	9,600
中央葡萄酒 ヤマナシド グレイス	11,500
中央葡萄酒 キュヴェ三澤 2019	65,000