

Expressing Afternoon

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

香ばしい表面と、ビロードのような滑らかな口どけのバスクチーズケーキ

河口湖産ラベンダーバスクチーズケーキ

1,350

ベトナム産カカオバスクチーズケーキ

1,450

7c ワインパミスバスクチーズケーキ

1,350

トリオバスクチーズケーキ

1,600

すべてのトースト料理には、クリスタルサラダを添えて提供いたします。

富士の介サーモンマリネとアボカドのトースト

2,450

リコッタとトマトのトースト

1,900

厚切りバタートースト

1,380

ドリンクセット

+550

下記よりお選びください。

コーヒー 2 種（オリジナル／期間限定） ホット／アイス

※ホットコーヒーは 16:30 まで、2 種類をおかわりいただけます。

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

* 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
※ホットコーヒーは 16:30 まで、2 種類をおかわりいただけます。		
カフェラテ	ホット／アイス	900
ベトナム産ココア	ホット／アイス	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

果汁

マスカット ベーリー A	1,200
--------------	-------

calexo® ノンアルコールカクテル

カレクソ セミトロピック (マンゴーとパイナップルにライムを重ねた、軽やかなトロピカル)	1,100
カレクソ キューカンバーシトロン (キュウリとジンジャーが香る、すっきりとした飲み口)	1,100
カレクソ シトラスローズ (グレープフルーツにほのかなバラが重なる、華やかな味わい)	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。日本の四季に合わせて焙煎を調節し、この時期ならではの豊かな香味を引き出しています。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

FREE_WiFi

SSID:Expression_FREE_WiFi
パスワード: Expr2025!

期間限定コーヒー

マンデリン

インドネシア産マンデリン豆を使用した、深煎り（ダークロースト）のコーヒーです。丁寧に焙煎することで、やわらかな苦みと奥行きのある深いコクを引き出しました。酸味は控えめで、落ち着いた余韻がゆっくりと広がります。お食事にはもちろん、スイーツとも自然に寄り添い、幅広いシーンでお楽しみいただける味わいに仕上げています。

ジューデンコーヒー