

しまんと モンブラン

「アレルギー」乳

四万十の栗

そのままの味を
存分に楽しめる
モンブランです。

地栗の味
そのまま。



500円

タルト モンブラン

「アレルギー」乳、小麦、卵
サクサクのタルト生地に
栗とクリームを重ね

その上に四万十の栗を
たっぷりしほりました。

贅沢に
栗を使用。



持ち帰り
できます

500円

アイス モンブラン

「アレルギー」乳、卵

四万十と丹波の
栗アイスの上に
四万十の栗を
しほりました。

ひんやり
冷たい！



650円

しまんと地栗モンブラン 地栗くらべ (しまんと・内子)

「アレルギー」乳
産地ごとの栗の風味の
違いを楽しめます。

四万十
(高知県)

内子
(愛媛県)

栗の味を
食べくらべ。



500円

しまんと地栗巻き

「アレルギー」乳、小麦、卵

栗のクリームと
生クリーム、
甘露煮を巻いた
ロールケーキ。

栗の風味が
広がります。



400円

モンブランカップ

「アレルギー」乳、小麦、卵

スポンジと
生クリームの
層の上に
モンブラン。

地栗
たっぷり！



持ち帰り
できます

400円

◎これらの商品は、同一製造ラインで、乳、小麦、卵、ごまを使用しています。

ドリンク

しまんと紅茶 (ホットアイス)

四万十茶葉100%。初夏の新鮮な茶葉を柔
らかく揉み、天然の発酵力を自家発酵で引き
出しました。独特の香りとコクが味わえます。

350円

おちやくりカフェ オリジナル ブレンドコーヒー

高知市の珈琲専門店「はなればなれ珈琲」に
よるおちやくりカフェオリジナルブレンド。
有機栽培・フェアトレードの豆を厳選し、丁寧
に自家焙煎した珈琲です。炒りたての高い
香りと濃厚な味わいが特徴です。

500円

有機栽培 ホットコーヒー

有機農法で栽培された生豆のみでブレンドし
ています。時間をかけてじっくり焙煎するこ
とで少し深煎りにし、酸味を抑えました。

400円

有機栽培 アイスコーヒー

厳選した有機栽培の100%アラビカ種コー
ヒー豆を原料に、栽培から輸出入・加工に至
る全てを登録認定機関によりオーガニック認
定を受けているこだわりのコーヒーです。

450円

りんごジュース みかんジュース

各300円

期間限定 南山城村産抹茶

つめたい抹茶

宇治茶の主産地、京都・南山城村の抹茶です。
その中でも「オクミドリ」という品種の春
摘み一番茶のみを使用しています。色鮮やか
で苦みの少ないことが特徴です。

500円

つめたい抹茶ミルク

「アレルギー」乳
豊かな抹茶の味わいが楽しめます。まろやか
で優しい甘みです。

400円