

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
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。



持ち帰り
できます

500円

贅沢に
栗を使用。

アイス モンブラン

「アレルギー」乳、卵

四万十と丹波の
栗のアイスに
四万十の栗を
しほりました。



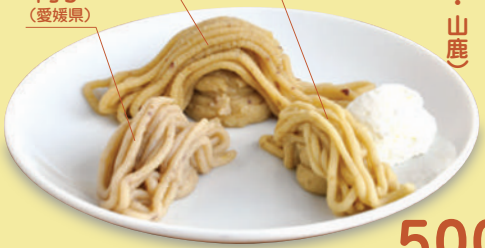
ひんやり
つめたい。

650円

しまんと地栗モンブラン 地栗くらべ

「アレルギー」乳

産地ごとの
栗の風味の
違いを
楽しめます。



栗の味を
食べくらべ。

内子 (愛媛県)

四万十 (高知県)

山鹿 (熊本県)

500円

*写真はイメージです。

◎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。

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

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「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「オクミ下り」という品種の春摘み一番茶のみを使用しています。色鮮やかで飲むの少ないのが特徴です。

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

Aセット

- ・リッチスコーン
- ・ドリンク

生クリームがたっぷり入った
表面はサクサク、
中はしっとりもちもちの
手づくりスコーンです。



500円

Bセット

- ・リッチスコーン
- ・季節のスープ
- ・ゆでたまご
- ・ドリンク

スープも
手づくり。



600円

Cセット

- ・リッチスコーン
- ・季節のスープ
- ・ゆでたまご
- ・ドリンク
- ・スイーツ



セットの
ドリンク、
スイーツは
メニューより
お好きなものを
お選びください。

ただし、おちゃくけリカフエ
オリジナルブレンドコーヒーと
つめたい抹茶は

プラス100円となります。

1,000円

軽食

メニュー
始めました。