

# DESSERT WAGON



“PÂTISSERIE”  
SHIRONONIVA

CAFE TIME SPECIAL LIMITATION 3~5p.m.

## DESSERT WAGON SERVICE ●----- 15-17 時限定

カフェタイム限定 デザート・ワゴンサービス      ドリンク付き / 1500Y  
シロノニワ特製のデザート 6~7 種類をお席までお持ちいたします。  
お好みの 3 種類を選んで、プレートスタイルでお楽しみください。  
ドリンクはおかわりできますので、ゆっくりと寛ぎたいカフェタイムに是非。

CHOOSE 3 DESSERTS.  
ワゴンより好きなデザート 3 品



FREE DRINK REFILLS.  
ドリンク(おかわり自由)

### DESSERT.

#### デザート

下記のラインナップはイメージです

PETIT TART. - STRAWBERRY & PISTACHIO -  
苺とピスタチオのタルト

POUND CAKE. - UJI GREEN TEA FROM KYOTO -  
京都・宇治抹茶のパウンドケーキ

CITRUS COMPORT. - WITH GELÉE VIN BLANC -  
柑橘フルーツのコンポートと白ワインのジュレ

CHOUX A LA CRÉME.  
シュー ア・ラ・クレーム

GATEAUX CHOCOLAT S'MORE.  
ガトーショコラ・スマア

CRÈME BRÛLÉE ORANGE.  
クレームブリュレ・オレンジ

TIRAMISU BANANE.  
ティラミス・バナナ

### DRINK.

#### ドリンク

おかわりは 18 時まで

厳選した 9 種類のティーや、コーヒー、  
ジュースなどからお選びいただけます。  
(右側セットドリンクメニューをご覧ください)

ALL TAX EXCLUDED.

# SET DRINK MENU

## FOR DESSERT WAGON SERVICE

デザート・ワゴンサービスをご注文のお客さまは、下記よりセットドリンクをお選びいただけます。(おかわりは 18 時まで)

## TEA SELECTION ●----- ホットのみのご用意です

シロノニワで使用しているティーバッグは、天然 Cotton の糸をつかって職人の手で一つ一つ縫い合わされたもの。  
ホチキスや接着剤を一切使わず、一度お湯に浸したら土に還る生分解可能な、地球にやさしい材料で作られています。

### | HERBAL INFUSION |

ハーブティー

#### CHAMOMILE CITRUS.

カモミール・シトラス

アメリカで人気ナンバーワンの爽やかなハーブティー。  
カモミールにローズヒップ、オレンジピールなどをブレンドしました。

#### GINGER TWIST.

ジンジャーツイスト

レモングラスとジンジャーをベースに、レモンやオレンジなどのフルーツ、  
朝鮮人参などをブレンド。柑橘系のフルーツの香りが魅力です。

#### WILD BERRY HIBISCUS.

ワイルドベリー・ハイビスカス

ハイビスカスにワイルドベリーをブレンドしたレッドカラーの水色が  
鮮やかなフルーツハーブティーです。

#### ORGANIC DETOX INFUSION.

オーガニック・デトックス・インフュージョン

ペパーミントをベースにごぼうの根、タンポポの根、レッドクローバーの花、  
バジルをブレンドしたハーブティーです。健康志向の方から人気です。

### | BLACK TEA |

ブラックティー

#### ORGANIC BREAKFAST.

オーガニック・ブレックファースト

クラシックな英国式のティー。ストレートでも、  
ミルク、レモンなどと、どのような飲み方でも楽しめます。

### | GREEN TEA |

グリーンティー

#### ORGANIC SPRING JASMINE.

オーガニック・スプリングジャスミン

中国緑茶に太陽が昇る前に摘んだジャスミンの花のつぼみをブレンド。  
上品でまろやかな口当たりが女性の方から人気です。

#### ORANGE DOLCE.

オレンジドルチェ

紅茶になめらかな緑茶とジャスミンの花をブレンドした、オリエンタルな  
香りのフレーバーティー。奥深く、飲み応えのある大人の味わいです。

#### ORGANIC HOJICHA.

オーガニックほうじ茶

ゆっくりと強い火で焙ったほうじ茶です。通常の緑茶よりも  
カフェインの含有量が少ない、ソフトな仕上がります。

#### DECAF ERLGRAY.

アールグレイ・デカフェ

アールグレイを特別な技法を使いノンカフェインに仕上げました。  
妊婦さま、カフェインが苦手な方も安心してお召し上がりください。

## OTHERS

DRIP COFFEE. - HOT/ICE -

ドリップコーヒー(ホット / アイス)

ICE TEA.

アイ스티ー

DESSERT WAGON ORDER 15:00-17:00

# DESSERT MENU



BERRIES & FIG TART. - WITH KIRSCH FLAVOR -  
ベリーといちじくのタルト キルシュの香り  
(キルシュ: チェリーブランデーとローズマリーの爽やかな香り)  
830Y



TIRAMISU BANANE.  
ティラミス・バナナ  
(エスプレッソを含んだビスコッティ, キャラメリゼしたナッツがアクセントに)  
700Y



CITRUS COMPORT. - YOGHURT SORBET & GELÉE VIN BLANC -  
柑橘フルーツのコンポートと白ワインのジュレ ヨーグルトのソルベ  
(金柑とライムピールの香りにヨーグルトの風味がベストハーモニー)  
700Y



JAPANESE STYLE TART. - MATCHA CREAM AND SESAME GANACHE -  
タルト・ジャポネ 宇治抹茶のクリームと黒胡麻のガナッシュ  
(黒胡麻のチョコレートの意外なマリアージュに注目)  
830Y



CRÈME BRÛLÉE ORANGE.  
クレームブリュレ・オレンジ  
(オレンジの甘い香り × キャラメリゼのほろ苦さ × バニラのジェラート)  
700Y



TRIPLE GELATO. - DAILY SPECIAL -  
ジェラート3種の盛り合わせ  
(本日のジェラートの内容はスタッフまで)  
650Y

DESSERT ORDER 15:00-23:00 / ALL TAX EXCLUDED.

# AFTERNOON SET



## OMELET PLATE SET

プレート + ドリンク

TODAY'S OMELET PLATE.  
今月のオムレツ・プレート

1500Y

-----  
OMELET. - MUSHROOMS & CRAB AMÉRICAIN SAUCE -  
・半熟オムレツ 蟹とマッシュルームのアメリカーナソース  
TARTINE OF SMOKED SALMON, SCALLOP, AVOCADO WITH GREEN SALAD.  
・タルティヌ(スモークサーモンと帆立, アボカド)とグリーンリーフのサラダ

## PASTA SET

パスタ + ドリンク



TODAY'S PASTA.  
今月のパスタ

1300Y

-----  
SPAGHETTI PEPPERONCINO. - ICE GOBY & KINSHINSAI, DRIED MULLET ROE -  
白魚のフリットと金針菜のペペロンチーノ カラスミ風味



## SET DRINK

ドリンクをお選びください

DRIP COFFEE. - HOT/ICE -  
ドリップコーヒー(ホット / アイス)  
MOROCCAN MINT TEA. - HOT/ICE -  
モロッコ風ミントティー(ホット / アイス)

APPLE JUICE.      ICE TEA.  
アップルジュース      アイスティー  
ORANGE JUICE.  
オレンジジュース

AFTER NOON SET ORDER 15:00-17:00 / ALL TAX EXCLUDED.