

## M E N U

### 1ST PLATE

無花果とコンダーティージュレ  
オペラ  
アールグレイマカロン

### 2ND PLATE

カヌレ  
巨峰とヨーグルトのムース  
シャインマスカットのエクレア  
洋梨とチョコレートのタルト

### 3RD PLATE

マッシュルームのスープ  
イカとアンチョビのポテトサラダ  
齊藤さんの黒酢カツサンド

### SPECIALTY

ミッシェルブラン×コンダーハウス  
2種のオリジナルチョコレートテリーヌ  
(ジャスミン&アニス)

## T E A & C O F F E E

### SEASONAL RECOMMENDATION

#### フルーツティー(Ice)

ローズヒップをベースに林檎やワイルドストロベリーを加えた  
甘い香りや、ほのかな甘さを楽しめる  
ノンカフェインのフレーバーティー

#### Hot or Ice

##### 鉄観音

ほうじ茶に近い味わいで芳醇な香りで  
香ばしくまるやかな甘み特徴

##### 凍頂烏龍茶

緑茶のような爽やかでフルーティーな味わいが特徴

##### 東方美人

紅茶に近い味わいで蜂蜜や熟した  
果実を思わせる甘い香りが特徴

##### 茉莉花

ジャスミンの花で香りづけした珠の形の中国緑茶

#### Hot or Ice

##### オリジナルコンダーティー

##### コーヒー

##### カフェオレ

##### アールグレイティー

#### Hot

##### ハーバルグリーンティー

##### カモミールティー

##### レモングラスティー

