

テイクアウト限定
14:00~17:00
(L.O.16:00)



ご褒美
パフェ

本気でこだわった
贅沢な時間を

14時から始まるパフェの時間。
ランチタイムには提供できない
レストランコンフェッティの
パティシエがこだわりを詰め込んだ
贅沢なご褒美パフェで
至福のひとときを。

parfait



ぶどう くり
葡萄 × 栗
 ご褒美パフェ

¥1,850 (税込)

期間 9月24日(土)～10月30日(日)

巨峰 Side

旬を迎えて瑞々しく芳醇な葡萄と、糖度が高く人気のシャインマスカットを使った葡萄のパフェ。ほんのり薫る白ワインゼリーが葡萄の甘みを引き立てます。

【葡萄】ナガノパープル、藤稔などから旬の1種類

栗 Side

ほくほくの栗を優しいきび糖で渋皮煮にした栗のパフェ。バターを加えたなめらかでコク深い濃厚なモンブランにほろ苦いキャラメルゼリーが絶妙な組み合わせ。

【栗】丹波栗、利平栗、銀寄栗などから旬の1種類

※葡萄・栗の種類は旬によって変更となります

ティータイム
 (14:00-17:00)
 限定メニュー



バニラアイス

北海道産生クリーム

【葡萄side】
 白ワインゼリー&
 葡萄&シャインマスカット

【栗side】
 キャラメルゼリー&
 きび糖の渋皮煮

特製パンナコッタ



旬の果実の
 一番美味しい時期を

目利き歴50年の協力を得て、市場から直接厳選して仕入れをしている新鮮なフルーツ。旬にこだわるからこそ、同じ果物でもその時一番美味しい銘柄の物を選んで使用しています。



こだわりの店内手作り

1からすべて店内手作りにこだわって、機械を使わず仕上げることで繊細な食感や、素材そのものの風味を最大限に活かしています。素材の味がしっかりしているからこそ砂糖は控えめでも濃厚な味に仕上がります！

事前予約が
 オススメ

営業
 時間

LUNCH / [平日] 11:00~16:00 (L.O.15:00)
 [土日祝] 11:00~15:00 (L.O.14:00)
 TEA / 14:00~17:00 (L.O.16:30)
 (ご褒美パフェ L.O. 16:00)
 DINNER / 公式HPをご覧ください

※営業時間は変更となる場合がございます。最新の情報はHPをご覧ください

☎048-729-8320



予告

11月のご褒美パフェは
 焼き芋&林檎



※メニューは変更となる場合がございます