



3/22 オープンキャンパス Special Plate 50食限定
フランス料理 1,000円

- ・ サラダ・ド・ペイザンヌ（田舎風サラダ）
- ・ マカロニ・オ・ジャンボン（自家製ポークハムとマカロニ）
- ・ ハンバーグステーキ・オロールソース（トマトソースとベシャメルを合わせたソース）
- ・ ローリエライス（ブイヨンとローリエで炊いたライス）



食創造科学科コラボメニュー
プレートランチ

プリンクルチキン

韓国発魔法の粉の鶏から揚げ

570円



slow

フルーツアイスティー fruit iced tea

ベルガモットの香り豊かな紅茶に
濃厚なオレンジジュースをあわせました
マンゴーの果肉の食感とともに楽しみてください

440



抹茶フラッペ matcha frappe

濃厚な抹茶とバニラ、ミルクをあわせたオリジナルフラッペ
トッピングした苺クリームと一緒に召し上がってください

500

桜フロート cherry blossoms float

風味豊かな桜シロップの香りと桜の花びらが
お楽しみいただけるオリジナルのフロート
トッピングした桜の塩漬けが入ったアイスクリームと一緒に

480



slow

ベルガモットピーチ

bergamot peach

甘い果汁をたっぷり含んだみずみずしい白桃に、
爽やかなベルガモットの香りをほんのりプラスした
優しい桃の余韻が残る味わいのホットティー

350



桜フロート

cherry blossoms float

風味豊かな桜シロップの香りと桜の花びらが
お楽しみいただけるオリジナルのフロート
トッピングした桜の塩漬けが入ったアイスクリームと一緒に

480

エンジェルジャスミン

angel jasmine

心安らぐジャスミンの香りに、
爽やかなベルガモットとサワーサップの香りを
合わせたすっきりとした味わいのホットティー

350

NEW



slow

ENSEMBLE Pudding

アンサンブルプリン

素材本来の味わいを活かした、
とろふわ食感のプリン。
トロツとしたなめらかな
舌触りがクセになります。

440



* 画像はイメージです。



slow

COFFEE

アメリカーノ (HOT/ICE)

M 170 L 210

ラテ (HOT/ICE)

M 290 L 330

ソイラテ (HOT/ICE)

M 290 L 330

キャラメルラテ (HOT/ICE)

M 330 L 380

モカ (HOT/ICE)

M 330 L 380

バニララテ (HOT/ICE)

M 330 L 380

エスプレッソロマーノ (ICE)

M 350 L 390

TEA

アールグレイティー (HOT/ICE)

M 170 L 210

本日の紅茶 (HOT/ICE)

M 200 L 230

ロイヤルミルクティー (HOT/ICE)

M 330 L 380

チャイティーラテ (HOT/ICE)

M 330 L 380

MILK

抹茶ミルク (HOT/ICE)

M 300 L 340

ほうじ茶ミルク (HOT/ICE)

M 300 L 340

SODA/JUICE

レモンスカッシュ

M 330 L 370

クラフトジンジャエール

M 330 L 370

アップルジュース

M 170 L 210

SMOOTHIE

グリーンスムージー

ホウレン草 / アボカド / リンゴ / 豆乳

400

ミックスジューススムージー

バナナ / パイナップル / ミルク

420

ストロベリーソイスムージー

イチゴ / バナナ / 豆乳

ら
420