

Shibuya Botanical Garden Fureai

DESSERT MENU



ピスタチオソースで頂く
レモンピールのレアチーズケーキ ¥650

クレームダンジュをオマージュしたレアチーズケーキ。
レモンピールの苦味が、オーツミルクを使用した濃厚な
ピスタチオソースにベストマッチ。



穀物とナッツのテリーヌ ¥500

ナッツを強めにローストして、滑らかになるまで時間をかけてペースト状にしたものに、穀物を深煎りして出たコクを合わせた滑らかなテリーヌ。クラストに使ったオートミールが食感のアクセントです。

PLANT BASE ICECREAM

(VEGAN対応)

クリーミーバニラアイス ¥700

塩キャラメルナッツアイス ¥700

ピュアチョコレートアイス ¥700



不耕起栽培したオーガニックな大豆の搾りたて豆乳ときび糖を使用した体にも地球にもやさしいアイスクリーム。プラントベースとは思えない濃厚さはソイアイスが苦手な方にも満足していただける味わいです。

instagram



営業時間

LUNCH 11:00 - 14:30

CAFE 14:30 - 17:00

DINNER 17:00 - 21:00

FOOD 20:00 (L.O.)

DRINK 20:30 (L.O.)

※メニューの表示価格は全て 10% 税込です。

アレルギーのある方はスタッフにご相談ください。