Shibuya Botanical Garden Fureai

DESSERT MENU

※メニューの表示価格は全て 10% 税込です。

トロピカルオーギョーチ　¥550

台湾の山間部に自生する固有種の愛玉子。この植物の種子で作る天然のゼラチンのような植物性のゼリーを、パッションフルーツやハイビスカスと一緒に味わう夏にぴったりなデザートです。

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。

アレルギーのある方はスタッフにご相談ください。

Shibuya Botanical Garden Fureai

DESSERT MENU

* All prices include 10% tax .

Tropical Ōgyōchi ¥550

A refreshing summer dessert featuring aigyokushi — a plant-based jelly made from the seeds of a wild species native to the mountains of Taiwan — served with passionfruit and hibiscus.

Lemon Peel Rare Cheesecake with Pistachio Sauce ¥650

rare cheesecake inspired by creme d`Anjou infused with lemon peel and served with a creamy oat milk pistachio sauce.

Grain and Nuts terrine ¥500

Creamy nut paste made from deeply roasted nuts,blended with rich, toasted grains. A touch of oat adds a subtle crunch and handmade charm.

PLANT BASE ICECREAM (VEGAN)

Creamy Vanilla Ice Cream ¥700

Salted Caramel Nut Ice Cream ¥700

Pure Chocolate Ice Cream ¥700

Plant-Based Soy Ice Cream
Made with organic soy milk and cane sugar. Rich, creamy, and eco-friendly.

If you have allergies, please let our staff know.