

## フルーツデザート

### ❖ 果実錦玉 かしつきんぎょく 1,260円（税込）

いちご、梅の蜜煮、桜あん、桜の寒天、梅のジュレを盛り付けた、和風のグラス甘味です。ひと足早い、春のお味をお楽しみいただけます。

### ❖ 果実ぱふえ 1,260円（税込）

季節の果物と和菓子素材を盛り合わせた豪華な和風ぱふえでございます。



## お手づくりメニュー

### ❖ 手焼き煎餅と焼き団子 1,155円（税込）

煎餅やお団子を網の上でこんがり焼き、みたらしあん、粒あん、きな粉をつけて、お召し上がりいただきます。ご自分で焼いて、出来立ての味をお楽しみください。



### ❖ 上生菓子

#### しおり 1,050 円 (税込)

源 吉兆庵 謹製和菓子とお抹茶のセットでお出しします。



### ❖ あんみつ

つぶあんと寒天の絶妙な味わいをお召し上がりいただけます。

#### あんみつ 1,050 円 (税込)

上質な北海道小豆を時間をかけてふっくら柔らかく焼きあげた昔ながらのあんみつです。



#### 塩あんみつ 1,050 円 (税込)

伊豆大島産の天然塩を利かせた塩みつをかけて、さっぱりとした甘さをお楽しみください。



#### クリームあんみつ 1,155 円 (税込)

ふっくら焼いた北海つぶあんに濃厚なバニラアイスがおいしさを一層引き立てた甘味です。



### ❖ ぜんざい

#### ぜんざい 1,050 円 (税込)

源 吉兆庵 謹製のあんを使った、ぜんざいです。素朴なあんのおいしさをお楽しみください。