

CITRUS BEVERAGES

MONTHLY PICK

サンリット スパークリング "安芸小夏"

Regular **700**

海沿いで太陽の光をたっぷり
浴びて育った"小夏"の優しい
甘味とたっぷりの果肉が入った
微発砲のジュース



SEASONAL PICK

黒潮グリーンレモンと クラフトコーラの ムースグラッセ

Regular **780**

グリーンレモンのフローズン、
クラフトコーラジュレと
ハニークリームを合わせた
ご褒美ドリンク

蜂蜜
使用



STANDARD

レモンベース



蜂蜜
使用

ハニーリッチ レモン

Regular **480** Large **550**



蜂蜜
使用

ハニーリッチ レモンスカッシュ

Regular **510** Large **580**



蜂蜜
使用

ハニーリッチ ホットレモン

Regular **580** Large **650**



レモネード ライト

Regular **400** Large **470**



レモンスカッシュ ライト

Regular **430** Large **500**

柚子ベース



蜂蜜
使用

ハニーリッチ ゆず

Regular **520** Large **590**



蜂蜜
使用

ハニーリッチ ゆずスカッシュ

Regular **550** Large **620**



蜂蜜
使用

ハニーリッチ ホットゆず

Regular **620** Large **690**



ゆずネード ライト

Regular **420** Large **490**



ゆずスカッシュ ライト

Regular **450** Large **520**

ばんかんベース



蜂蜜
使用

大月ばんかん

Regular **680** Large **780**



蜂蜜
使用

愛媛みかん

Regular **680** Large **780**

みかんベース



蜂蜜
使用

愛媛みかん

Regular **680** Large **780**

TOPPINGS

蜂蜜
使用

+220
ハニージュエルゼリー 1P

CREAMY



蜂蜜
使用

レモン フロマージュ

Regular **750**



ゆず抹茶 フロマージュ

Regular **750**

SMOOTHIE



蜂蜜
使用

ハッピーブルー フローズン

Regular **850**



蜂蜜
使用

サニーゴールド フローズン

Regular **850**



グリーンガーデン フローズン

Regular **850**



MUST
TRY!

THE COFFEE

オーツミルクに変更できます +100

SUMMER
LIMITED

[季節のコーヒー] 和柑橘BREW

Regular **700**

アイスアメリカノと台湾烏龍
茶を合わせ、ゆずとみかんの
エッセンスを入れました。



蜂蜜
使用



アメリカーノ (HOT)

Regular **450** Large **520**



アイスマリーカーノ

Regular **450** Large **520**



カフェラテ (HOT)

Regular **550** Large **620**



アイスカフェラテ

Regular **550** Large **620**



カプチーノ (HOT)

Regular **580** Large **650**

THE TEA

SUMMER
LIMITED

[季節のティー] 小夏MUTON

Regular **700**

フレッシュの小夏を洗双糖で
マリネして、レモンアールグレイ
と炭酸で割りました。



ストレートティー (HOT)

Regular **450** Large **520**



アイスティー

Regular **450** Large **520**



ミルクティー (HOT)

Regular **550** Large **620**



アイスミルクティー

Regular **550** Large **620**



ティーソーダ

Regular **500** Large **570**

表示価格は店内飲食時の税込価格(円)です。

商品を複数まとめてお会計される場合、消費税の計算上、商品の組み合わせと数量により税込お支払い金額合計額に1円単位の端数が発生することがございます。

THE FOODS

SANDWICH

人気No.1の塩パンサンドの四万十ポークソーセージ、
サラダたっぷりのボロニアソーセージサンドやソフトフランス、
じゃがいもを練り込んだパン等こだわりながらも
シンプルで飽きが来ないメニューを取り揃えました。

● 塩パンサンド

- ・ 四万十ポークソーセージ 400
- ・ ボロニアソーセージ 400

● ソフトフランスサンド

- ・ 小豆バター 400
- ・ 明太クリーム 400

● ポテトパンサンド

- ・ プレーン 300
- ・ 季節の柑橘とマスカルポーネ 480



SALAD

AM11:00-

シトラスガーデンサラダ 980
低温調理鶏ムネ肉と季節柑橘を添えて

四万十ポークのベーコンとゆで卵と 780
チーズのシーザーサラダ



SWEETS

AM11:00-

2015年誕生のスイーツブランド「HACHIMITSU SWEETS en-nui」の大阪・和泉の木岡養蜂園さんの完熟はちみつを
使用したスイーツやパティシエが産地に行き生産農家さんや食材と向き合って生まれた柑橘を使用したガトーショコラなど
こだわりのスイーツをお楽しみください。



柚子と生姜が香るレアチーズケーキ 980



檸檬とベルガモットのガトーショコラ 980



完熟はちみつのバニラプリン 880
-レモンアングレーズソース添え-



en-nuiハニカムタルト 780
-自家製フルーツソース添え-

SNACK

● 高知のソウルフード

- ・ 大平商店のいも天 500

● 米粉の焼き菓子

各 380

栽培期間中農薬・化学肥料不使用の米粉(山田錦など)や
有機素材を使用し、一つひとつ手作業で丁寧に作られている

グルテンフォン(グルテンフリー)の米粉のお菓子屋さんの
焼き菓子です

- ・ 塩バニラクッキー
- ・ フロランタン
- ・ チョコチップクッキー
- ・ フィナンシェ(プレーン)
- ・ パウンドケーキ(ゆず)

