

MATCHA PANCAKE

伊勢抹茶と塩あんこのパンケーキ
～蜂蜜オレンジソース～

14:30～17:00/16:00(L.O)



少し塩味を効かせたあんこクリームを
香り高い伊勢抹茶を使ったパンケーキでサンドしました。

※ご注文をいただいてから生地から作るため、20分ほどお時間をいただきます。予めご了承くださいませ。

<単品> 1,700円



<ドリンクセット> 2,100円 ※下記よりドリンクをお選びください

コーヒー (HOT/ICED) / 紅茶 (HOT/ICED) / エスプレッソ / カフェラテ +110円 (HOT/ICED) / カプチーノ +165円
ソフトドリンク (オレンジジュース・ジンジャーエール・ウーロン茶・グレープフルーツジュース・ももジュース)

Cafe
Prego

日光天然のかき氷

四代目徳次郎

『四代目徳次郎』の天然氷は一〇〇年以上続く伝統的な製法で日光の冬の寒さと清らかな水からつくられます。ゆっくりと時間をかけて凍らせた天然氷ならではのふんわりとした食感をこだわりのシロップと一緒に堪能ください。



苺

自家製イチゴ酢の甘酸っぱいソース。
中にはパンナコッタを忍ばせて。



伊勢茶金時

香り豊かな伊勢茶シロップと、
地元 井村屋さんの昔懐かしい
あんこを合わせて。



マンゴー & パッション

濃厚なマンゴーソースに、
爽やかなパッションフルーツソース
を合わせたトロピカルな味わい。

各1,320円

桃のかき氷



日光 四代目徳次郎の天然のカキ氷に、旬の桃を”丸ごと一個”使った贅沢な季節限定カキ氷です。

1,980円

14:00~17:00 [16:30LO]
パンケーキは14:30~16:00LO

PANCAKE

リコッタチーズパンケーキ

※ご注文をいただいてから生地から作るため、20分ほどお時間をいただきます。予めご了承くださいませ。



メープルシロップ & バナナのキャラメリゼ

なめらかな自家製リコッタチーズを忍ばせた、軽やかな食感のパンケーキです。ハニーコーンバターと、バナナのキャラメリゼ、メープルシロップと合わせて召し上がりください。

<単品>1,600円
<ドリンクセット>2,000円



ヌテラクリーム

世界で最も愛されているイタリアのヘイゼルナッツチョコスプレッド「ヌテラ」をなめらかなクリームにしてリコッタパンケーキと合わせました。

<単品>1,600円
<ドリンクセット>2,000円



ピスタチオクリーム

イタリア「BABB I」のオリジナルレシピによる、芳醇なピスタチオの香りを感じられるリッチな味わいのスプレッドクリームを贅沢に味わえるパンケーキです。

<単品>1,600円
<ドリンクセット>2,000円



PANINI

サクッと軽く、歯切れの良い米粉のバケットに、削り立ての生ハムをたっぷりとはさみました。

<単品>1,100円
<ドリンクセット>1,500円



自家製ミートソースのラザニア

じっくり手間をかけて仕上げた自家製ミートソースを使い、熱々に焼き上げた食べ応えある一品。

<単品>1,600円
<ドリンクセット>2,000円



濃厚な海老ビスクのドリリア

香り高く濃厚な味わいの海老ビスクを贅沢に使いました。

<単品>1,400円
<ドリンクセット>1,800円



CANNOLI

◀カンノーリ (ヌテラ or ピスタチオ)

イタリアの伝統菓子カンノーリに、ヌテラクリームとピスタチオクリームをそれぞれ合わせました。

<1本>450円 <2本>800円

アフオガード▶

濃厚なバニラアイスに香り高いエスプレッソを注いで。

900円



AFFOGATO

SET DRINK セットドリンク

コーヒー (HOT/ICED)/ 紅茶 (HOT/ICED)/ エスプレッソ / カフェラテ +110円 (HOT/ICED)/ カプチーノ +165円
ソフトドリンク (オレンジジュース・ジンジャーエール・ウーロン茶・グレープフルーツジュース・ももジュース)



※14:30~17:00は上記のメニューのみで「カフェ プレーゴ」として営業しております。
※価格は全て税込です。

TART

苺のタルト 880円(税込)

バニラ風味の豊かなクレームブリュレ生地に、苺をたっぷりとのせました。

かぼちゃのタルト 660円(税込)

コクのあるかぼちゃのクリームとバターの香りが重厚さを感じるタルトです。

生チョコタルト 660円(税込)

チョコレート好きな方は外せない、濃厚なチョコレートクリームタルトです。

林檎のタルト 605円(税込)

サクサクのタルトの上に甘酸っぱい林檎をのせて焼き上げました。
少し温かくしてお召し上がりいただきます。

ベイクドチーズケーキ 605円(税込)

しっとり濃厚なニューヨークスタイルのチーズケーキ。

シフォンケーキ 605円(税込)

ふわふわのシフォンケーキと甘味を抑えた生クリームを合わせました。

キャラメルのババロア 550円(税込)

外はカリカリ、中はとろ〜りキャラメル風味のババロアです。

アイスクリームの盛り合わせ 605円(税込)

3種類のアイスクリームの盛り合わせ。

アイスクリーム 各330円(税込)

<バニラ/季節のフレーバー>

DRINK MENU

COFFEE

ブレンド・コーヒー (Hot) 500円

アイスコーヒー 500円

アイスコーヒーフロート 750円



エスプレッソ (ソロ30ml) ※+350円でアフォガードに 450円

(トッピオ60ml) 550円

カプチーノ 700円

キャラメルマキアート (Hot / Iced) 700円

モカチーノ 700円

ココア (Hot / Iced) 650円

カフェ・ラ・テ (Hot / Iced) 650円

ピスタチオ・ラ・テ (Hot / Iced) 700円

SOFT DRINK

葡萄ジュース(赤・白) 660円

サンペレグリノ付 900円

ペプシ・コーラ 550円

ジンジャーエール 550円

オレンジジュース 550円

グレープフルーツジュース 600円

黒烏龍茶 600円

アップルタイザー 600円

桃ジュース 600円

ブラッドオレンジジュース 650円

青森産りんごジュース 650円

三重県産 旬しぼりみかん 880円

TEA

ブレンドティー (Hot/Iced) 500円

アッサムティー 600円

ダージリンティー 600円

アールグレイ 600円

鉄観音茶 600円

ロイヤルミルクティー 990円

チャイ 990円

ルイボスティー (Hot/Iced) 600円

アイスピーチティー 550円

HERB TEA

 ローズブレンド 700円

[ローズヒップ・ハイビスカス・ローズ・レモングラス] ビタミンCを補給し胃腸の働きを整え美肌効果も。ほんのりさくら色が綺麗です。

 フルーツカクテル 700円

[ハイビスカス・ローズヒップ・アップル・レモンピール・オレンジピール・エルダーベリー] ビタミンたっぷり、疲労回復や美肌効果あり。赤色の酸味のある味わいです。

 カモミールブレンド 700円

[ジャーマンカモミール・レモングラス・スペアミント] 消化を助け、体を温めてくれます。食後や風邪気味のときに。

 リーフでは数ある農園の中からテイスティングを重ね選び抜いた最高品質のピュアフレッシュガーデンティーを原産地より直輸入にていち早くお届けしています。

SODA

※+350円でフロートに

イタリアンオーガニックレモンスカッシュ 700円

ノンアルコール スパークリングワイン 660円

※価格は全て税込です。