

3F 伝統工芸カフェアルティザンからのお知らせ

夏の

松花堂弁当

深川めしとうなぎ

夏の食材を使用した
彩り豊かで鰻でスタミナを付けて
夏に負けない松花堂弁当をお楽しみください

お品書き

- ・ 深川めし
- ・ 鶏しんじょうの梅だれ
- ・ 鰻としし唐
- ・ 揚げ茄子の和風おろし
- ・ 紫芋の水まんじゅう
- ・ 石井農園小松菜味噌汁

ほうじ茶 (ホット or アイス) 付

¥1,480 税込

※材料がなくなり次第終了となる場合がございます。

3F 伝統工芸カフェアルティザンからのお知らせ

小松菜牛カルビ丼

NEW

肉厚で柔らかくジューシーな牛カルビ肉と、4種類の野菜のビビンバをのせたごはんによく合う特製のたれが美味しい牛カルビ丼です。

中華スープ付

ドリンク (Mサイズ) 付

¥1,280 税込

※材料がなくなり次第終了となる場合がございます。

3F 伝統工芸カフェアルティザンからのお知らせ

つめた〜い 夏限定ドリンク

ヨーグルト フラッペ

New

夏の新メニュー



①

1. マンゴー

濃厚なマンゴーとクリーミーなヨーグルトで作ったフラッペです。

2. キウイ

ビタミンCたっぷりのキウイのつぶつぶ果実を丸ごと味わうフラッペです。

各 ¥ 650

②

3F 伝統工芸カフェアルティザンからのお知らせ

かき氷でほっと一息
涼しんでみてはいかがですか

アルティザンの

かき氷

練乳抹茶



金魚鉢

金魚企画展示
コラボフレーバー
爽やかで楽しい
かき氷です。

NEW

各 **750**円税込

かき氷の提供時間 11:00 ~ 19:00

3F 伝統工芸カフェアルティザンからのお知らせ

エスプレッソほうじ茶ラテ & ケーキセット

各¥950

ほうじ茶ラテは HOT/ICE、牛乳 / 豆乳をお選びください

\エスプレッソマシンで抽出 /

ラテはこだわりの静岡やぶきたほうじ茶をエスプレッソ用に粉碎しマシンで瞬間的に抽出!



NEW

ハイカカオのモカロールケーキ

コーヒースポンジで、ハイカカオチョコクリームとビターキャラメルソースを巻きましました。クリームには刻んだクルミを混ぜ、香ばしさと食感を楽しめます。



豆乳とゴマのケーキ

豆乳クリーム黒ゴマムース、北海道あずきを使用した甘さ控えめの和風ケーキ。



ケーキ単品各 ¥630

※材料がなくなり次第終了となる場合がございます。