

Seasonal Dessert

Marron & Hojicha

～渋皮栗と
静岡県産ほうじ茶～



カリッとしたブリュレに、
マロンの甘さとほうじ茶の
ほろ苦さが織り成す、
秋を彩るパフェ。

Brulee parfait of astringent chestnut

渋皮栗とほうじ茶のブリュレパフェ

880円(税込950円) 510kcal 塩分0.3g

一部店舗は930円(税込1,004円)

販売期間：2018年10月23日(火)～12月中旬(予定)

販売時間：11:00～22:00(予定)

※銀座インズ店は除く。

※価格と販売期間、販売時間が異なる店舗が一部ございます。



冷たい渋皮栗のアイスに、
温かいほうじ茶ソースをかけて、
とろける秋の味わい。

Affogato of astringent chestnut ~ roasted tea sauce ~

渋皮栗のアフォガート ~ほうじ茶ソース~

780円(税込842円) 301kcal 塩分0.3g

一部店舗は830円(税込896円)



渋皮栗のアイスや、
ほうじ茶クリームを重ねた
秋色の小さなデザート。

Mont blanc aux marrons style of astringent chestnut and roasted tea

渋皮栗とほうじ茶のモンブラン仕立て

580円(税込626円) 280kcal 塩分0.1g

一部店舗は630円(税込680円)



艶やかな渋皮栗の
甘露煮とアイス、
ほうじ茶クリームを添えました。

Anmitsu with vanilla ice cream & astringent chestnut

季節のクリームあんみつ ~渋皮栗とほうじ茶~

780円(税込842円) 490kcal 塩分0.3g

一部店舗は830円(税込896円)