表示価格はすべて税込価格
（店内飲食の場合は、税率が異なりますので別価格となります。）

おやつコッペ

焼いもブリュレ 340円

自家製カスタードに、鹿児島県産ねっとり系「紅はるか」の蜜焼き芋を載せ、ブリュレにしました。

ブリュレ・プリン 300円

自家製プリンの表面に砂糖を振りかけ、バーナーで焦がしたパリパリ食感のカラメルプリンです。

りんごカスタード 350円

自家製カスタードに、長野県産の減農薬・減化学肥料栽培の認証を受けた自家製紅玉ジャムをトッピング。

生ホイップカスタード 270円
カスタード 250円

地元産牛乳、阪本鶏卵さんの卵を使用した自家製カスタードです。トッピングは生ホイップクリームをご用意しました。

生チョコストロベリー 340円

自家製生チョコレートに、三宅商店カフェ工房製造のいちごジャムを載せました。いちごとチョコは相性抜群です。

パリパリチョコホイップ 310円

生ホイップのコッペです。
クーベルチュール58％チョコとチョコシロップをダブルでトッピングしたコッペです 。

あんバター 270円
あん生ホイップ 260円
あん 240円

岡山産「備中大納言小豆つぶあん」を挟んだコッペです。
　写真右側のあん生ホイップはブリオッシュパンで挟んでいます。

フルーツホイップ 320円
りんごホイップ 320円

生ホイップとフルーツのコッペパン。
パイン・マンゴー・キウイの3種と、自家製紅玉りんごジャム

ラムレーズン 260円

有機レーズンをダークラム酒に漬込み、バターペーストにしました。アルコール分を調理で飛ばしております。

¥50お得！
3点セット割引
以下の3点購入で50円ディスカウント!!
おやつコッペ 1点 ＋ おかずコッペ 1点 ＋ ・焙煎コーヒー ・カフェオレ（アイスもOK） 1点

2026.11.6作成

おかずコッペ

ハムサラダ 400円

ほんのりわさび風味のマヨネーズソースが無塩せきロースハムと野菜の旨味を引き立てます。

えびたまご 350円

相性の良いエビと卵の組み合わせ、オーロラソースが味の決め手。

サーモンクリームチーズ 400円

濃厚な北海道産クリームチーズとスモークサーモンの相性抜群、間違いなしです。

焼きチーズカレー 350円

辛さ控えめマンゴーチャツネを使った自家製ドライカレーにチーズを載せ、バーナーで焼きました。

えびフライ 430円

ボリューム満点の揚げたてのエビフライにあっさりタイプのタルタルソース、王道の組み合わせです。

スペイン風オムレツ 370円

じゃがいも、たまねぎ、チーズ、ベーコン、パプリカと具だくさんオムレツです。

ヤンニョムチキン 350円

鶏もも唐揚げの旨味と、ヤンニョムダレの甘辛さが後を引くおいしさです。

ロースとんかつ 360円

サクサクのやわらかな手作りロースかつ。食べごたえ満点です。
フライ油は無添加の菜種油を使用しています。

炙りマヨソーセージ 380円

トマトソースに、倉敷花桜ハムの無添加ソーセージ。
バーナーで炙ったマヨネーズが香ばしいです。

牛肉コロッケ 330円

牛ミンチ肉たっぷりのボリュームある手作りコロッケです。
　フライ油は無添加の菜種油を使用しています。