

DRINK & DESSERT

10:00~17:00

ALCOHOL

KAMIKATZ BEER

「ゼロ・ウェイト宣言」を行った徳島県上勝町のクラフトビール。
7月末に苗目のハーブを使った「HAPPY HERB IPA」リリース。

¥880~

YOROCCO BEER

鎌倉のクラフトビール

¥880

ナチュラルワイン

ワインリストあります。お声がけください。

¥600~

ノンアルモヒート

苗目オリジナルコーディアルを使用し、フレッシュミントをふんだんに入れた爽やかなノンアルモヒート

¥800

コーヒー

みほし焙煎珈琲製造所の苗目スペシャルブレンド (Hot/Iced)

¥450

COFFEE&TEA

オーツオレ

有機オーツミルク+コーヒー (Hot/Iced)

¥600

チャイ

苗目のハーブ、オーツミルク、里山の蜂蜜で作ったハーバルオーツチャイ (Hot/Iced)

¥600

ハーブティー

季節ごとの10種類前後のハーブとエディブルフラワーをブレンドした苗目オリジナルハーブティー (Hot/Iced)

¥500

SOFT DRINK

ボタニカルドリンク

苗目オリジナルコーディアル使用。今は「金木犀シロップ」(Hot/Soda)

¥600

ハーバルコーラ

里山の素材やハーブをふんだんに使用しハーブとスパイスの香りと味わいを贅沢に楽しめる苗目オリジナルクラフトコーラ

¥600

みかんソーダ

¥500

キッズりんごジュース

¥250

苗目パフェ

フレッシュミントとビスコッティをたっぷり混ぜ込んだアイスクリームとケーキなどを添えた、オリジナルパフェ。

¥900

苗目デザートプレート

デザートメニューからお好きな3種を少しずつ楽しめる欲張りプレート。

¥900

選べない!という方にはスタッフのおすすめ3種をご用意します。

(パフェ・シュークリーム・スコーンは対象外)

ハーブパウンドケーキ

蔵の乾燥ハーブをブレンドして生地に混ぜこんだ苗目ならではのパウンドケーキ。

¥500

使用ハーブは週替わり。黒板に記載しています。

甘夏のチョコテリーヌ

濃厚でなめらかなチョコレートのケーキ甘夏の爽やかな酸味が良く合います。

¥500

季節のタルト

週替わりタルト。内容は黒板にて

¥600

シュークリーム

オーダーを受けてからシュー生地を二度焼きするので、10分ほどお時間いただきます。

¥500

カスタードクリームには、Co・Enのバニラビーンズをふんだんに使用しています。

ハーブジェラート

・チョコミントジェラート
・ローズマリーミルクジェラート

各 ¥600

バニラアイス

¥500

スコーン

プレーン/ハーブ/ナッツ/チョコ

各 ¥300~