

D E S S E R T

DESSERT LINE UP

次のページより

下記のデザートの詳細な内容を記載しています

PANCAKE



“朝摘み完熟紅ほっぺ”いちごの
2種パンケーキ いちごソース
-生バターミルクフィユと
レアチーズモンブラン-

1,700 (税込 1,870)
drink set 2,300 (税込 2,530)



4月限定
グリオットチェリーと
桜クリームのパンケーキ
桜香るホワイトチョコソース

1,400 (税込 1,540)
drink set 2,000 (税込 2,200)



ベリーとクリームチーズの
パンケーキ

1,200 (税込 1,320)
drink set 1,800 (税込 1,980)

CAKE



“朝摘み完熟紅ほっぺ”いちごと
濃厚ピスタチオのリッチタルト

1,300 (税込 1,430)
drink set 1,900 (税込 2,090)



“朝摘み完熟紅ほっぺ”いちごと
生バタースコッチの2層チーズケーキ

950 (税込 1,045)
drink set 1,550 (税込 1,705)



“おおちょう広島県産大長レモン”の
レモンパイ

880 (税込 968)
drink set 1,480 (税込 1,628)



生キャラメルのパナナ
塩カスタードクリームパイ

880 (税込 968)
drink set 1,480 (税込 1,628)



くるみとレーズンの
キャロットケーキ

850 (税込 935)
drink set 1,450 (税込 1,595)

OTHER

アイスクリームのエスプレッソがけ

650 (税込 715)
drink set 1,250 (税込 1,375)
+ラムレーズン +50 (税込 55)

SET DRINK

・ティー (ice/hot)

・オーガニックコーヒー (ice/hot)

・オレンジジュース

・ハーブティー (ice/hot) <下記よりお選びください>

ハイビスカスのローズヒップティー / ペパーミントカモミールティー / ジャスミンティー

・グレープフルーツジュース

※収穫状況により、産地や品種が変更になる場合がございます。ご了承ください。

真っ赤に完熟した糖度12度の甘さ!

“朝摘み完熟紅ほっぺいちご”のミルフィーユパンケーキや、
香り高い“おおちょう広島県産大長レモン”のレモンパイが新登場。



甘いいちごを目指し、
完熟させてから出荷するというこだわり

“朝摘み完熟紅ほっぺ”いちごは、その甘さへのこだわりが強い。完熟させてから出荷する高糖度ないちごは、甘いだけでなく酸味とのバランスもよく、コクがある味わいなので、デザートにもぴったり。

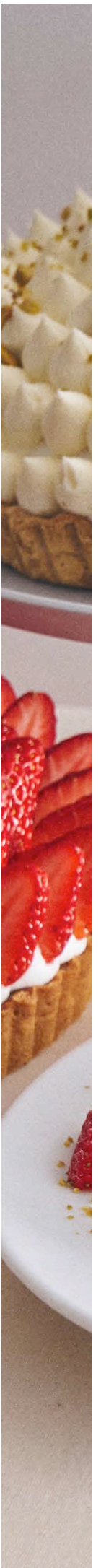


防腐剤を使わず皮ごと食べられる、
安心安全の国産レモン

瀬戸内海に浮かぶ大崎下島の広島県呉市豊町おおちょうは大長レモンの一大産地。温暖な瀬戸内海の気候で太陽をいっぱい浴びて育ったレモンは、香りが高く、すがすがしい味わいです。

— 地域の生産者とお客さまをつなぐ場へ —

カフェ&ブックス ビブリオテークでは、「日本で育まれたおいしさをご堪能いただきたい」という思いのもと、日本各地の風土を活かした地域の生産者が、愛情を注いで育てた高品質な地産食材をメインとする様々なデザートを展開しています。生産者の想いやこだわりの育て方、地域活動など、産地から直接届く上質なおいしさを最大限に活かして創り出すスペシャルデザートシリーズです。





“朝摘み完熟紅ほっぺいちご”



SET DRINK

- ・ティー (ice/hot)
- ・オーガニックコーヒー (ice/hot)
- ・オレンジジュース
- ・ハーブティー (ice/hot) 〈下記よりお選びください〉
ハイビスカスのローズヒップティー / ペパーミントカモミールティー / ジャスミンティー
- ・グレープフルーツジュース



“朝摘み完熟紅ほっぺ”いちごの2種パンケーキ いちごソース
-生バターミルフィーユとレアチーズモンブラン-

“Beni hoppe” strawberry pancakes
-fresh butter mille-feuille & cheese mont blanc-

1,700 (税込 1,870)
drink set 2,300 (税込 2,530)

ひとつで二度おいしい! 「生バターミルフィーユ」と「レアチーズモンブラン」の2種類の味わいが楽しめる、プレミアムなパンケーキ。生バターの香り高いコクとチーズのフレッシュな酸味が、“完熟紅ほっぺ”いちごの濃厚な甘さを引きたてます。

甘いいちごを目指し、完熟させてから出荷するというこだわり

“朝摘み完熟紅ほっぺ”いちごは、その甘さへのこだわりが強い。完熟させてから出荷する高糖度ないちごは、甘いだけでなく酸味とのバランスもよく、コクがある味わいなので、デザートにもぴったり。



“朝摘み完熟紅ほっぺ”いちごと濃厚ピスタチオのリッチタルト

“Beni hoppe” strawberry & rich pistachio tart

1,300 (税込 1,430)

drink set 1,900 (税込 2,090)

こだわりのピスタチオムースがバージョンアップ! 試行錯誤を重ね、より一層ピスタチオ感がアップしました。濃厚な甘さの“完熟紅ほっぺ”いちごをこれでもかと言うくらい贅沢にトッピング。シンプルながらもそれぞれの素材の味わいを楽しめる、リッチなタルトです。



SET DRINK

- ・ティー (ice/hot)
- ・オーガニックコーヒー (ice/hot)
- ・オレンジジュース
- ・ハーブティー (ice/hot) 〈下記よりお選びください〉
ハイビスカスのローズヒップティー / ペパーミントカモミールティー / ジャスミンティー
- ・グレープフルーツジュース

“朝摘み完熟紅ほっぺいちご”



※収穫状況により、産地や品種が変更になる場合がございます。ご了承ください。

“朝摘み完熟紅ほっぺ”いちごと生バタースコッチの2層チーズケーキ

“Beni hoppe” strawberry & fresh butterscotch two-layer cheesecake

950 (税込1,045)

drink set 1,550 (税込1,705)

北海道産チーズの濃厚さが際立つ「ベイクドチーズケーキ」となめらかな「レアチーズケーキ」を2層仕立てに!チーズの酸味が“完熟紅ほっぺ”いちごの甘さをより一層引き立てます。コクのあるバタースコッチソースの中に隠し味のオレンジを。2つのチーズケーキが織りなすこっくりと濃厚な味わいをお楽しみください。



“朝摘み完熟紅ほっぺいちご”

SET DRINK

- ・ティー (ice/hot)
- ・オーガニックコーヒー (ice/hot)
- ・オレンジジュース
- ・ハーブティー (ice/hot) 〈下記よりお選びください〉
- ・ハイビスカスのローズhippティー / ペパーミントカモミールティー / ジャスミンティー
- ・グレープフルーツジュース



“^{おおちょう}広島県産大長レモン”のレモンパイ

Lemon pie made from "Ohchou lemons from Hiroshima"

880 (税込 968)

drink set 1,480 (税込 1,628)

香り高く、すがすがしい酸味の“^{おおちょう}広島県産大長レモン”をクラシカルなレモンパイに。北海道産マスカルポーネクリームと合わせることで、くちどけも良く最後まで飽きのこない味わいに仕上げました。



防腐剤を使わず皮ごと食べられる、安心安全の国産レモン

瀬戸内海に浮かぶ大崎下島の^{おおちょう}広島県呉市豊町は大長レモンの一大産地。温暖な瀬戸内海の気候で太陽をいっぱい浴びて育ったレモンは、香りが高く、すがすがしい味わいです。

MONTHLY PANCAKE

月替わりパンケーキ

“毎月出会う、あたらしいおいしさ”

旬の味覚を大切にした、
季節の移ろいを感じるパンケーキです。



4月限定

グリオットチェリーと桜クリームのパンケーキ
桜香るホワイトチョコソース

Griot cherry & sakura cream

1,400 (税込 1,540)

drink set 2,000 (税込 2,200)

じっくりと煮込んだ甘酸っぱいグリオットチェリーとマスカルポーネで作った贅沢なクリームに、ほんのり塩気を感じる桜の香り漂うカスタードクリーム、ホワイトチョコソースをあわせました。春の訪れを感じさせるパンケーキです。

SET DRINK

- ・ティー (ice/hot)
- ・オーガニックコーヒー (ice/hot)
- ・オレンジジュース
- ・ハーブティー (ice/hot) 〈下記よりお選びください〉
- ・ハイビスカスのローズヒップティー / ペパーミントカモミールティー / ジャスミンティー
- ・グレープフルーツジュース

SIGNATURE PANCAKE

シグネチャーパンケーキ

“自信をもっておすすめする、こだわりのおいしさ”

ビブリオテークのパンケーキと言えば、こちら。
長年愛され続けているロングセラーのパンケーキです。



ベリーとクリームチーズのパンケーキ

Berry & creamcheese pancake

1,200 (税込 1,320)

drink set 1,800 (税込 1,980)

ビブリオテークが自信を持っておすすめする、シグネチャーパンケーキです。あまずっぱいフレッシュのベリーを使ったソースをたっぷりかけて、マイルドなクリームチーズと合わせてどうぞ！

SET DRINK

- ・ティー (ice/hot)
- ・オーガニックコーヒー (ice/hot)
- ・オレンジジュース
- ・ハーブティー (ice/hot) 〈下記よりお選びください〉
ハイビスカスのローズヒップティー / ペパーミントカモミールティー / ジャスミンティー
- ・グレープフルーツジュース

BASIC DESSERT

定番デザート

“また食べたくなる、定番のおいしさ”

ひとつひとつの素材をしっかりと感じられる、
シンプルでまっすぐなおいしさのデザートです。



生キャラメルの
バナナ塩カスタードクリームパイ
Caramel banana salted custard cream pie

880 (税込 968)
drink set 1,480 (税込 1,628)

とろ〜りと濃厚な生キャラメルムースにフランス産“ゲランド塩”を使用したこだわりの塩カスタードを合わせました。フレッシュなバナナがたっぷり入った、ボリューム満点のパイです。

くるみとレーズンの
キャロットケーキ
Walnut and raisin carrot cake

850 (税込 935)
drink set 1,450 (税込 1,595)

たっぷりのくるみとレーズンを混ぜ合わせたクラシカルなキャロットケーキ。きび砂糖を使用する事でやさしい甘さに仕上がり、シナモンとナツメグのスパイスを感じながらもコクのあるクリームチーズフロスティングが全体を一つにまとめています。



アイスクリームのエスプレッソがけ
Ice cream with espresso

650 (税込 715)
drink set 1,250 (税込 1,375)
+ラムレーズン +50 (税込 55)

それは、
今日をちょっと特別にする
ケーキの時間。

ビブリオテークが大切にしているのは、
シンプルでまっすぐなおいしさや
卵や牛乳・フルーツなどの素材がもつ本質。

旬の味わいをより魅力的にする組み合わせや
気持ち豊かになれるたっぷりのボリュームと
心躍る見た目の美しさ。

シグネチャーであるいちごとピスタチオのタルトや
旬のフルーツをぜいたくにあしらったケーキ。
そして、ケーキと一緒に楽しむポットいっばいの紅茶。
おもわず誰かを誘いたくなるラインナップをご用意しました。

それは、
今日をちょっと特別にする
ケーキの時間。

誰かと出会い、
おいしい時間で、
何かが始まる。

ビブリオテークのケーキで、今日も良い一日を。
また、お会いしましょう。



「本当においしい」を探求する、私たちのこだわり



- 味へのこだわり

最後まで飽きることなく食べられるように、ひとつひとつのケーキにアクセントを加えています。最後の一口までおいしいを感じられるのがビブリオテークのケーキです。



- 生地づくりへのこだわり

毎日できたてのケーキはパティシエたちの手作業で行っています。命とも言えるケーキの生地は、その日の気候によって状態を見極め、オーブンの温度や焼き時間を調整し、ベストな焼き加減に。機械ではつくりだせない、人の手だけができるおいしさです。



- 食材・素材へのこだわり

コクのあるクリームに仕上げるため北海道産のミルクを使用。食感や口どけの決め手となる空気の抱き込み方を徹底し、あっさりとした口当たりのよいなめらかな仕上がりに。日本で育ったおいしさを味わってほしいと思い、産地食材をできるだけ使用しています。

D R I N K

SEASONAL DRINK



いちごとホワイトチョコレートの
マシュマロラテ

*Strawberry & white chocolate
marshmallow latte*

820 (税込 902)



いちごとライチの
フレッシュミントソーダ

*Fresh mint soda
with strawberry & lychee*

850 (税込 935)

ORGANIC COFFEE

エスプレッソ Espresso	S /520 (税込 572) W /620 (税込 682)
オーガニックコーヒー Organic coffee	hot /620 (税込 682) ice /670 (税込 737)
カフェラテ Cafe latte	hot /720 (税込 792) ice /740 (税込 814)
シナモンカプチーノ Cinnamon cappuccino	770 (税込 847)

こだわりの一杯で豊かなコーヒータイムを。

心も体もやわらかに包みこむ、環境に配慮した“オーガニック”コーヒー。自然の力を精一杯生かし、丁寧に栽培された有機コーヒー豆を使用してつくられたコーヒーは、ミルクチョコレートのような苦みとコク、爽やかな酸味と芳醇な香りがひろがり、心地よい余韻に包まれます。

TEA

ホットティー Hot tea	ポットサービス	670 (税込 737)
〈下記よりお選びください〉		
・ デインブラBOP (甘くやわらかな香り、まろやかでしっかりとしたコク)		
・ ダージリン (上品な甘みと心地よい香り)		
・ ウバ (さわやかな飲み心地、心地よい渋み)		
アイ스티ー Ice tea		670 (税込 737)
ティーラテ Tea latte		hot /770 (税込 847) ice /770 (税込 847)

HERB TEA

ポットサービス

ハイビスカスの ローズヒップティー Hibiscus rosehip tea	hot /740 (税込 814) ice /740 (税込 814)
ペパーミント カモミールティー Peppermint chamomile tea	hot /740 (税込 814) ice /740 (税込 814)
ジャスミンティー Jasmine tea	hot /740 (税込 814) ice /740 (税込 814)

JUICE

オレンジ Orange	670 (税込 737)
グレープフルーツ Grape fruit	670 (税込 737)
スパイス香る 自家製ドライジンジャーエール Dry ginger ale	780 (税込 858)

コーラ Cola	670 (税込 737)
-------------	--------------

KIDS MENU

キッズオレンジジュース Kids orange juice	400 (税込 440)
----------------------------------	--------------

※キッズメニューのご注文は、
小学生以下のお子様のみとさせていただきます。



\ 友達募集中! / カフェ&ブックス ビブリオテーク LINE公式アカウント

シーズンフェアのご案内のほか、LINEお友だち限定の
お得なキャンペーン情報やその日に使えるクーポン等を随時配信中!
詳しくはLINEにて。ぜひフォローしてください!

LINEの友だち追加方法

LINEアプリの[友だち]メニューより、
画面右上にある[+]ボタンをタップ



[QRコード]をタップ。コードリーダーで、
上記QRコードをスキャンして完了!



クーポンについて

- *お一人様1回限りのご使用となります。
- *クーポンのみのご利用はできません。
- *メニューをご注文されたご本人様のみご利用いただけます。
- *他クーポンとの併用はできません。

