

3月からの限定メニュー

SEASONAL MENU

いよいよ春の到来。色とりどりのお野菜やフルーツを使った春らしいメニューをお届けいたします。誰もが大好きな食材の組み合わせや鮮やかな色彩のお料理を3種類ご用意いたしました。



スモークサーモンと クリームチーズの ガレット ¥1,450 (+tax)

卵・乳・そば粉を使用

誰もが大好きなサーモンとクリームチーズの組み合わせに、鉄板の組み合わせとも言えるアボカドをプラスしました。オリーブとバルサミコドレッシングが全体の味をまとめてくれます。



ストロベリー スカッシュ ¥700 (+tax)

旬のいちごとあまおうジェラートを浮かべた思わず写真に収めたくなるスカッシュ。いちごの程よい酸味と自家製いちごジャムの甘味に、ミントの爽やかな香りがアクセントになった春らしいドリンクです。



いちごと抹茶のパンケーキ ¥1,450 (+tax) 卵・乳・小麦を使用

パンケーキに合わせるのはいちごと自家製抹茶クリーム。トッピングには粒あん、抹茶わらび餅、あまおうのジェラートをふんだんに盛り付け、大満足の一皿に仕上げました。



Bio Concept
GELATO PIQUE CAFE