THE CAFÉ

ORIGINAL DESSERT

ハツネヤガーデン限定スイーツ

生モンブラン

Mont Blanc (Chestnut Cake)

1,200 yen

軽く仕上げた生クリームとサクサクのメレンゲを
和栗のクリームで包み込みました
香ばしさをプラスした 栗の削り節と一緒にお早めに
召し上がっていただきたい一皿です

HATSUNEYA GARDEN
SINCE 1868 KAWAGOE

税込価格です

THE CAFÉ

ORIGINAL DESSERT

ハツネヤガーデン限定スイーツ

抹茶ティラミス

Matcha Tiramisu

850 yen

濃厚クリーミーなマスカルポーネのムースに
甘酸っぱいカシスのジャムを
たっぷり忍ばせました
河越抹茶の豊かな香りと共にお楽しみ下さい

HATSUNEYA GARDEN
SINCE 1868 KAWAGOE

消費税は含まれています

HATSUNEYA GARDEN 10TH ANNIVERSARY

COLABORATION SWEETS

老舗菓子屋「亀屋」とのコラボスイーツ

亀屋 × HATSUNEYA GARDEN
SINCE 1868 KAWAGOE

結どら –YUI dora–

850 yen 税込

亀屋さんが作る甘みのあるふっくらとしたどら焼き生地の間に
薩摩芋のキャラメリゼ・こしあん・有塩バターカスタード・生クリームを
合わせた食べ応えのある一皿です

亀屋

天明三年（1783）の創業以来240年あまり、川越の地で菓子づくりを続けてきた歴史ある老舗菓子屋。初代から現在の八代目まで、江戸の昔から逸品菓子づくり一筋に240年の歳月を積み重ねてきました。小江戸川越の歴史と文化を今に伝えると同時に、亀屋の味と技と歴史は、日本の代表銘菓の一つとして賞賛を受けています。

THE CAFÉ

ORIGINAL DESSERT

ハツネヤガーデン限定スイーツ

さつま芋ブリュレ

―キャラメルのアイスクリームを添えて―

Sweet Potato Brulee

800 yen

川越名産のさつま芋にじっくり火を通し
ブリュレをのせ表面を香ばしくキャラメリゼしました
是非、キャラメルアイスクリームと
一緒にお召し上がり下さい

HATSUNEYA GARDEN

SINCE 1868 KAWAGOE

税込価格です

THE CAFÉ

ORIGINAL DESSERT

ハツネヤガーデン限定スイーツ

Pascade

ーパスカードー

「フランス中部オーヴェルニュ地方の伝統料理 パリでは専門店が出来るほどの人気メニュー」

タルトタタン

Tarte Tatin

950 yen

シナモンをアクセントに紅玉を使ったリンゴのキャラメリゼに
バニラアイスを合わせて
厚めのクレープ生地と一緒に

ティラミス

Tiramisu

950 yen

マスカルポーネのムースとコーヒークリームに
バニラアイスを合わせて
厚めのクレープ生地と一緒に

HATSUNEYA GARDEN

SINCE 1868 KAWAGOE

税込価格です

THE CAFÉ

CAFÉ LUNCH

カフェランチ

黒ビールカレー

Black Beer Curry

950 yen

◇TAKE OUTも可能　¥ 700
◇ライス大盛り　＋¥ 100

国産牛をたっぷりと使用し
フランス郷土料理をベースに考案
黒ビール風味のスパイシーなカレーです

HATSUNEYA GARDEN
SINCE 1868 KAWAGOE

税込価格です

THE CAFÉ

CAFÉ LUNCH

カフェランチ

スペイン産 豚の煮込みプレート

950 yen

香味野菜・ブイヨンとスペイン産の豚肉を
ホロホロになるまで煮込みシェリービネガーの効いた
甘酸っぱいソースと絡めました
有機野菜サラダと合わせてお召し上がりください

◇ライス大盛　＋￥100

ホットサンドプレート

900 yen

自家製ローストビーフサンドとゴーダチーズを使った
ハムチーズサンドの２種類をワンプレートにしました
契約農家直送のお野菜で作った付け合わせと
一緒にお召し上がりください

HATSUNEYA GARDEN
SINCE 1868 KAWAGOE

上記は税込価格表記です