

# CAFÉ TIME MENU

## DESSERT

TRUNK(HOTEL) Executive Pastry Chef Jean-Sebastien CLAPIE Special  
Please enjoy a special seasonal dessert created by TRUNK(HOTEL)'s Executive Pastry Chef.  
TRUNK(HOTEL)のパティスリーシェフ監修によるシーズナルデザートをお楽しみください

**Mont-Blanc** ..... 1100

モンブラン カンノーリ仕立て

Chestnut Cream & Ice Cream, Chestnut Tuile, Mandarin Confit  
栗のクリームとアイスクリーム 栗のトワイル マンダリンのコンフィ

**Seasonal Fruit & Yogurt Mousse Parfait  
with Berry Compote** ..... 1080

季節の果実とヨーグルトムースのパルフェ ベリーのコンポート

**Pineapple Fromage Blanc Mille Feuille** ..... 900

パイナップルとフロマージュブランのミルフィーユ

**Caramel Custard Pudding** ..... 770

キャラメルカスタードプリン

**Chocolate Terrine** ..... 770

テリーヌショコラ

**Today's Ice Cream** ..... 770

本日のアイス2種

## DRINK

### Soft Drink

**Coca Cola** ..... 660

コココーラ

**Ginger Ale** ..... 660

ジンジャーエール

**Organic Apple Juice** ..... 660

オーガニックアップルジュース

**Organic Orange Juice** ..... 660

オーガニックオレンジジュース

### Iced Tea

**Oolong Tea** ..... 660

ウーロン茶

**Organic Iced Tea** ..... 660

オーガニックアイスティー

**YUZU Green Tea GEN GEN AN** ..... 660

ゆず緑茶 玄玄庵

### Coffee

**Coffee (Hot / Ice)** ..... 660

コーヒー

**Espresso** ..... 660

エスプレッソ

**Café Latte (Hot / Ice)** ..... 770

カフェラテ

### Hot Tea

**Blended Darjeeling** ..... 660

ブレンドット ダージリン

**Red Roasted Green Tea GEN GEN AN** ..... 660

紅ほうじ茶 玄玄庵

**African Autumn (Cranberry & Orange)  
Caffeine Free** ..... 660

アフリカンオータム (クランベリー & オレンジ)  
ノンカフェイン

**Ginger Caffeine Free** ..... 660

ジンジャー ノン カフェイン

**Herbal Peppermint Caffeine Free** ..... 660

ハーバル ペパーミント ノン カフェイン