

Cake Menu

1月6日~2月2日 ケーキメニュー



とちおとめ苺の
ショートケーキ ¥800

この季節の苺ショートは
一味違います



キャラメルモカ
モンブラン ¥650

キャラメル入りのクリームとチョコ
チップがアクセントのモンブラン



あまおう苺のタルト ¥1,000

福岡産“あまおう”をふんだんにのせた
とっておきの苺タルト



チョコレートケーキ
¥500

ずっと愛され続けている
チョコレートケーキのスタンダード



紅ほっぺ苺のモンブラン
¥780

大粒の紅ほっぺを詰め込んだ
贅沢なモンブラン



紅茶とグレープフルーツのタルト ¥600

グレープフルーツと香り高いアールグレイのタルトを
合わせました



ストロベリーチーズタルト
¥650

クリームチーズと苺のアンサンブル



レアチーズ
¥590

レアチーズケーキに
ラズベリーソースをトッピング



ピスタチオ ¥640

ピスタチオのガナッシュとグリオットチェリーのタルト



生キャラメルケーキ
¥500

濃厚なキャラメルクリームが
リッチな味わい



レアチーズアイス
¥500

五千尺ブルーベリージャム
or 五千尺イチゴジャム
パティシエ特製のレアチーズアイスと
五千尺ホテル上高地オリジナルジャム
のここでしか味わえない組み合わせ

※表示価格は全て税込です。※食物アレルギーがご心配なお客は、特定原材料の
使用内容についておたずねください。特定原材料:小麦・そば・卵・乳・落花生・えび・かに



Drink Menu

TAKE OUT OK

ケーキとセットで ¥50引き

果実の味が濃く、粒がゴロっとした五千尺ホテル上高地オリジナルジャムを使用したソーダです。

ブルーベリーソーダ ¥620

イチゴソーダ ¥620



クレマオレ(アイス) ¥620

下記より1種お選びください
バニラ・ヘーゼルナッツ・キャラメル



クレマコーヒー(アイス) ¥580



セレブレ ノンアルコール
スパークリング(白) 200ml ¥720

ホットコーヒー ¥480

アメリカンコーヒー ¥480

水出しアイスコーヒー ¥480

エスプレッソ ¥480

カプチーノ ¥530

ウインナーコーヒー ¥530
ホット or アイス

カフェオレ ¥530
ホット or アイス

ウインナーカフェオレ ¥580
ホット or アイス

レモンティー ¥480
ホット or アイス

ミルクティー ¥480
ホット or アイス

ストレートティー ¥480
ホット or アイス

アイ스티ーフロート ¥570

コーヒーフロート ¥570

ココア ¥630
ホット or アイス

果汁100%リンゴジュース ¥580

果汁100%オレンジジュース ¥580

ジンジャエール ¥430

しおサイダー ¥520

炭酸水 ¥430

ノンアルコールビール ¥520