

Cake Menu

9月7日~10月4日 ケーキメニュー



THE チーズ
SHORN史上最高のチーズケーキ



¥890



すずあかね苺のショート
¥750

安曇野産すずあかね苺を使用したショートケーキ



苺のキルシュトルテ
¥680

キルシュが香る大人のケーキ



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



すずあかね苺のタルト
¥850

爽やかな酸味としっかりした果肉の「すずあかね」を存分に使ったタルト



シャインマスカットのタルト
¥850

宝石と呼ぶにふさわしい上品な香りの
シャインマスカットのタルト



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



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



ナガノパープルとショコラのタルト
¥820

ナガノパープルとショコラを合わせた贅沢なタルト



栗の渋皮煮タルト
¥780

渋皮煮をたっぷりを使い
栗そのものを堪能できるタルト



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様は、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



フィーバーツリー
各¥650

- ・ジンジャービア
世界中から選りすぐった3つのフレーバーの違うジンジャーを使用し、しっかりとした辛みがありながらも後味はとてもし上品です。
- ・エルダーフラワー
コンゴのキナの他、丁寧に手摘みした香り高い英国産エルダーフラワーを使用したトニックウォーター。

Drink Menu

ケーキとセットで ¥50引き

クリーミーな泡のクレマコーヒーと
トニックの甘みを同時に楽しめる

クレマトニック ¥700

ミルクの甘さを加えたカフェオレ仕立て

クレマオレ(アイス) ¥650

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

クリーミーな泡立ちとまろやかな口当たり

クレマコーヒー ¥580



アカシアハチミツ入り夏の限定ドリンク

レモンスカッシュ ¥750

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

アイスティーフロート ¥570

コーヒーフロート ¥570

果汁100%リンゴジュース ¥580

果汁100%オレンジジュース ¥580

ココア ¥630
ホット or アイス

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

セレブレ ノンアルコール
スパークリング(白) 200ml ¥720

果実の味が濃く、粒がコ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 ¥650

イチゴソーダ ¥650

