

Cake Menu

9月6日~10月3日 ケーキメニュー



THE チーズ ¥920
SHORN史上最高のチーズケーキ



シャインマスカットタルト ¥920
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



ナガノパープルタルト ¥880
ナガノパープルとショコラを合わせた贅沢なタルト



レアチーズ ¥600
レアチーズケーキに
ラズベリーソースをトッピング



苺ショート ¥880
厳選した苺を使用
SHORN定番のショートケーキ



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



苺タルト ¥880
今一番美味しい苺を
存分に楽しめるタルト



栗ショート ¥780
栗の渋皮煮を使用した
栗のショート



キルシュ ¥650
キルシュが香る大人のケーキ



バナナクリームパイ ¥580
溢れんばかりのバナナと
ざっぱりヨーグルトクリーム



ミルクアイス ¥480
練乳入りの濃厚なミルクアイス

※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



ケーキとセットで ¥50引き

ソムリエセレクト ノンアルコールドリンク

大切な日に華やかさを
料理に合わせてどうぞ!

ワインのようにきちんと発酵をさせ、特殊な製法によりアルコールを完全除去し0.0%を実現。ワインのコクや特有の酸味はそのままにスッキリさもあわせもつ最高のノンアルコールスパークリングです。

セレブレ ノンアルコール
スパークリング(白) 200ml ¥880



ハーブ&スパイス ノンアルコールスパークリング ぜひお料理と共に楽しみください!

上高地クラフトジン制作する際にアドバイザーとして関わっていただいた野村氏こだわりのノンアルコールドリンク。

草譚(くさわけ) ¥880

アルコール、カフェイン、人口添加物不使用でより自分らしく過ごす夜と、爽やかな一日の始まり。そんな理想的な生活を過ごすためのドリンクの草譚。レモン・生姜・カルダモン・バニラ・コリアンダー等のスパイスで作り上げたシロップ。

五千尺ホテル上高地 オリジナルジャム使用

紅玉りんごのソーダ ¥880

苺のクリームソーダ ¥980

シルクのような極上の泡



クリーミーな泡立ちとまるやかな口当たり

クレマコーヒー ¥600

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) ¥700

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

ホットコーヒー ¥500

レモンティー ホット or アイス ¥500

アメリカンコーヒー ¥500

ミルクティー ホット or アイス ¥500

水出しアイスコーヒー ¥500

ストレートティー ホット or アイス ¥500

エスプレッソ ¥580

果汁100%リンゴジュース ¥650

カプチーノ ¥700

果汁100%オレンジジュース ¥650

ウイナーコーヒー ホット or アイス ¥600

ジンジャエール ¥500

カフェオレ ホット or アイス ¥600

ノンアルコールビール ¥650



Alcohol Drink



シャンパンのように華やかで優雅な生ビール

オリジナルクラフトビール ¥950

五千尺ペールエール

生ビール ジョッキ ¥700

瓶ビール ¥700

生ビール グラス ¥600

ハイボール ¥700

クラフトビール 各¥950

4種ございます。

詳しくはスタッフまでお問合せください。