



Cake Menu

11月6日~12月3日 ケーキメニュー



Pears Tart
洋梨タルト

¥650

芳醇でとろける果肉の
ラ・フランスに濃厚カスタードの贅沢



Chestnut Tart
栗タルト

¥820

渋皮煮をたっぷり使い
栗そのものを堪能できるタルト



Candied Sweet Potatoes Short Cake
大学芋ショートケーキ

¥600

5HORNがオマージュした大学芋×ケーキ
秋だけの贅沢な組み合わせ



Chestnut Short Cake
栗ショート

¥800

栗の渋皮煮を使用した栗のショート



Apple Tart
りんごタルト

¥620

りんごの優しい甘さと
バニラが香るタルト



THE cheese
THE チーズ



¥920

5HORN史上最高のチーズケーキ



Strawberry Tart
苺タルト

¥880

今一番美味しい苺を
存分に楽しめるタルト



Strawberry Short Cake
苺ショート

¥880

厳選した苺を使用
5HORN定番のショートケーキ



Chocolate Cake
チョコレート

¥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



Milk Ice Cream
ミルクアイス

¥480

練乳入りの濃厚なミルクアイス



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



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

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) KUSAWAKE non-alcoholic sparkling lemon&ginger flavor

¥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上げたシロップ。



大自然をボトルにあえて呑まないを選択に。 その一時に大自然の声を聞け!

添加物を使わず、自然の素材だけでつくったノンアルコールソーダ。

ナチュラルソーダ nature soda

各¥880

ジェニパーベリー Juniper berry

ジェニパーベリー(西洋杜松(ネズ))とレモン果汁、砂糖だけで作った香りさわやかなドリンクです。

クラフトコーラ Craft Cola

シナモンやクローブの強かな甘さと刺激的な香り、あとから来るコリアンダー・カルダモンの青い爽やかさが魅力的なドリンクです。

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 ¥920

Celeble non-alcoholic sparkling

太陽の光をいっぱい浴びた完熟みかんそのままの美味しさをこの1杯で!

果汁100%ジュース(静岡産うんしゅうみかん)

¥880

Mandarin orange juice

生き生きとしたすりおろしりんごのコクと旨味。本当の美味しさをこの1杯で!

果汁100%ジュース(信州産すりおろしりんご)

¥880

Apple juice

ホットコーヒー

¥550

Hot coffee

カプチーノ

¥800

Cappuccino

ジンジャエール

¥550

GingerAle

水出しアイスコーヒー

¥600

Iced coffee

カフェオレ ホット or アイス

¥650

Cafe au lait [Hot or Ice]

ノンアルコールビール

¥700

Non-alcoholic beer

エスプレッソ

¥650

Espresso

紅茶 ホット or アイス

¥550

ストレート・レモン・ミルク

Black tea [Lemon or Milk] [Hot or Ice]

Alcohol Drink

生ビール ジョッキ

¥750

Draft beer mug

瓶ビール

¥750

Bottle Beer

ハイボール

¥800

Whisky and soda

生ビール グラス

¥650

Draft beer glass