幸せを引き寄せる フクロウパフェ

¥890 (税¥979)

フクロウもなか、わらび餅、フルーツなど
9種類の材料を贅沢に使用したパフェです。

SET DESSERT

ミニパフェ ¥490(税¥539)

※ドリンク or ランチをご注文のお客様限定

昭和レトロぷりん

¥580 (税¥638)

モンブランクリーム　安納芋クリーム　ジェラート

濃厚な卵の風味を感じられる昔ながらのぷりんとクリームを組み合わせました。モンブラン・安納芋・ジェラートからトッピングを1つお選びください。

日替わり三種のデザート

¥850(税¥935)

季節を感じられる三種の和スイーツをワンプレートでお召し上がりいただけます。デザートの種類についてはスタッフにお尋ねください。

※写真はイメージです。

とろけるフレンチトースト

¥880 (税¥968)

当店イチオシのスイーツです。小春やの高級まろやか生食パンを使用するフレンチトーストは、素材本来の甘さが感じられる一品です。季節のフルーツとジェラートとともにお召し上がりください。

※ご提供にお時間いただきます。ご了承ください。

小春やロール

わらび餅入り

¥400(税¥440)

抹茶スポンジケーキでほうじ茶クリームをたっぷりと包み込んだ上品でやさしい和風ケーキ。ロール真ん中の小春や名物本わらび餅がアクセントです。

ショコラテリーヌ

¥600(税¥660)

2カット 季節のフルーツ付

しっとりと甘く、濃厚なチョコテリーヌ。
季節のフルーツとあわせてお召し上がりください。

ジェラート

¥500(税¥550)　ダブル¥700(税¥770)

抹茶　ほうじ茶　小豆　黒糖　あまおう苺　チョコ　ミルク

極とろ

本わらび餅スイーツ

9:00 ～

小春や名物 **極とろ本わらび餅** きな粉 / 抹茶　各種 ¥420（税¥462）

本わらび粉・沖縄波照間産黒糖・北海道産焦がしきな粉を使用した名物極とろ本わらび餅です。

小春や名物

極とろ本わらび餅
きな粉と抹茶の2種盛

黒糖付　¥680（税¥748）

WARABI MOCHI

本わらび餅
きな粉モンブラン

¥630
（税¥693）

アーモンドクラッシュ付

丹波栗と北海道生クリームを練り込んだ芳醇なモンブランと名物本わらび餅を組み合わせた一品です。

本わらび餅
安納芋モンブラン

¥630
（税¥693）

黒ごま入

名物本わらび餅の上に有機JAS認定のオーガニック安納芋を使用したモンブランを合わせました。

本わらび餅とジェラート

¥600（税¥660）

とろける本わらび餅となめらかなジェラートのバランス良い口溶けをお楽しみください。

抹茶　黒糖　ほうじ茶
ミルク　あまおう苺　小豆

わらび餅 ポンチ

¥650（税¥715）

フルーツ、杏仁、わらび餅をバランスよく組み合わせました。さわやかでフレッシュな美味しさをお楽しみください。

とろっとろ、もっちり、つるん！ とした食感
のど越し最高！

わらび餅ラテ

あまおう　黒糖　抹茶　和紅茶　ほうじ茶

各種 ¥650（税¥715）

小春や名物 極とろ本わらび餅を
たっぷり入れたラテです。
作りたてのわらび餅の食感と黒糖の
上品な味わいをご賞味ください。

WARABIMOCHI PUNCH

わらび餅ポンチ

¥650（税¥715）

フルーツ、杏仁、わらび餅をバランスよく組み合わせました。
さわやかでフレッシュな美味しさをお楽しみください。

＼しゃりしゃり×とろとろ／

絶妙な食感のマッチがクセになる！

小春やフラッピー

キャラメル　マンゴー

各種 ¥650（税¥715）

小春や名物 極とろ本わらび餅が入ったフラッペです。
氷のしゃりしゃり食感とわらび餅のとろける食感が
絶妙にマッチした一品です。

スイーツメニュー

SWEETS MENU

14:00 ～ LAST

CRAPE

Decoration de fruits

デコレーション デフルーツ ¥890 (税¥979)

バナナやキウイの季節の果物をたっぷりのせたフルーツとチョコレートソースの人気のクレープです。

※写真はイメージです。季節のフルーツになります。

Le Tiramisu

ル・ティラミス ¥890 (税¥979)

北海道産マスカルポーネチーズを使用。柔らかくなめらかな口どけをバナナと一緒にお召し上がりください。

Japonais

ジャポネーゼ ¥890 (税¥979)

ふるさと納税の返礼品にも選定された、小春やロールを使用したクレケーキ。北海道小豆、生クリーム、黒蜜をトッピング。抹茶の洗みもアクセントとなった和を楽しめるクレープです。

Suzanne

スザンナ ¥850 (税¥935)

オレンジバターソースに浸したシュゼットです。爽やかな口当たりとバターを存分にお楽しみいただけます。

Quartier latin

カルチェラタン ¥780 (税¥858)

自慢の生地に種子島産サトウキビ糖と北海道産バターを添えたベーシックなクレープ。

Cellule de caramel

キャラメルセェル ¥850 (税¥935)

キャラメリーゼしたバナナとキャラメルクリームを存分に味わえるキャラメル尽くしのクレープ。

Gâteau au fromage

ガトーフロマージュレア ¥890 (税¥979)

瀬戸内産ネーブルの果汁をたっぷりと生地に練り込んだレアチーズケーキのクレープ。ミックスベリーの程よい酸味との相性抜群です。