



小春や 名物

あったかみたらし



お団子セット

極み

14:00~

¥1180

(¥1298 税込)

~お品書き~

- 白団子 2本
- 草団子 1本
- あったかみたらしダレ
- 抹茶ジェラート
- 極とろわらび餅
- きなこ
- あんこ
- ホイップクリーム
- ふくろうもなか
- 塩昆布

追加お団子 1本

+ ¥146

(¥160 税込)

あつっ。うまっ。

ぷくぷく満腹♪



日本茶 250ml ¥300

朝宮茶 煎茶・宇治ほうじ茶 (¥330 税込)

※その他ドリンクはドリンクメニューをご覧ください
※提供にお時間頂く場合がございます。ご了承ください

おすすめ

和スイーツ



餅入りぜんざいとわらび餅 ¥800
抹茶・小豆 (¥880 税込)

9:00~



フルーツ杏仁あんみつ ¥790
わらび餅付 (¥869 税込)



小春やロールモンブラン ¥680
ジェラート付 + ¥132 税込 (¥748 税込)



わらび餅ラテ ¥650
他、和紅茶・ほうじ茶の5種 (¥715 税込)

幸せを引き寄せる

フクロウパフェ

¥890
(¥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。



抹茶

いちご

ほうじ茶



SET DESSERT

ミニパフェ ¥490(¥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
(¥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。



9:00~

日替わり三種のデザート

¥850(¥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
(¥968)

当店イチオシのスイーツです。小春やの高級まる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(¥440)

抹茶スポンジケーキでほうじ茶クリームをたっぷり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わらび餅がアクセントです。



抹茶スポンジ

わらび餅

ほうじ茶クリーム



ショコラテリーヌ

¥600(¥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(¥550)

ダブル ¥700(¥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 (¥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 (¥748)

WARABI MOCHI



本わらび餅
きな粉モンブラン ¥630 (¥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 (¥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 (¥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 (¥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。

とろとろ、もちり、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 (税別¥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 (税別¥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ガクセになる！

小春やフラッピー

キャラメル マンゴー

各種 ¥650 (税別¥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。



CARAMEL



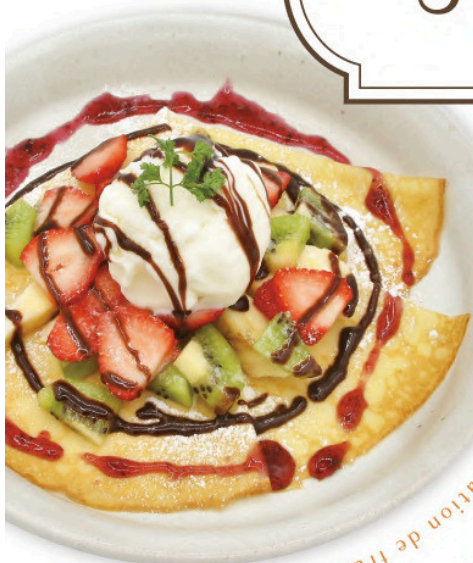
MANGO



スイーツメニュー

SWEETS MENU

14:00 ~ LAST



Le Tiramisu
Japonais
Décoration 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。



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召し上がりください。



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。抹茶の渋みもアクセントとなった和を楽しめるクレープです。

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
Suzanne



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。

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。ミックスベリー程よい酸味との相性抜群です。



Gâteau au fromage



Cellule de caramel

キャラメルセル ¥850 (税¥935)

キャラメリ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。

CRAPPE