



しづりたてモンブラン

当店人気
ナンバーワン!!



期間
限定



モンブラン 桜

このモンブランの為だけに開発した桜餡は、存在感がありつつも優しい甘さと香り。宇治抹茶を使用した抹茶スponジの上には、岡山県産の完熟苺と、クレームシャンティ(純生クリーム)。口の中でふわっと香る桜が春の訪れを感じさせてくれます。春を告げる桜の香りに程よい甘み、甘酸っぱい苺、抹茶の風味のかけあいを楽しんで。

1,430円

1,512円

モンブラン 純生

栗本来の美味しさを味わえるようバターや香料などは使用せず、甘さ控えめで濃厚な栗の味を楽しめます。和菓子の技を随所に生かし上品な栗の香りを感じられる逸品です。今まで食べていたモンブランの概念を覆す本物のモンブランをお客様の目の前でお作りいたします。

1,320円 1,404円



期間
限定



New! いちごのパフェ

旬の完熟苺の美味しさをたっぷりと味わいたいならやっぱり苺のパフェがおすすめです！苺の特製葛ゼリーの上に、お店でつくる新鮮な純生クリームと苺のスライス、ザクザクとした食感が楽しいグラノーラ、そして、苺の酸味と相性の良い濃厚なピスタチオアイスがグラスの中に。グラスの上には、自社製サブレを土台に、苺を飾りつけ見た目に華やかな飴細工のベールをかぶせています。

サブレをお皿に移しお好きなものから順番にお召し上がりください。

1,540円 ---円

期間
限定



New! いちごのあんみつ

季節ごとにあんみつを食べたい！というお客様の声にお応えし、自社製つぶあんと旬の完熟苺を使ったあんみつをご用意いたしました。固すぎず食べやすい食感の特製寒天とお店でつくる出来立ての白玉、自社製苺のシャーベット、濃厚なバニラアイスが入った色々な味わいが楽しめる嬉しいひと品です。特製苺のシロップをかけて召し上がれ♪

冷茶付き

1,100円 ---円



アフォガード

熱々のエスプレッソを冷たいバニラアイスの上にかける大人のデザート。アイスの甘みとエスプレッソの苦み、冷たさと温かさのコントラストが幾重にも重なる美味しさです。

660円 ---円



期間
限定

フォンダンショコラ

生地にはカカオ分72%のしっかりとしたカカオ感と強い風味が特徴のチョコレートを、ところだすガナッシュには滑らかな口当たりが特徴のクーベルチュールチョコレートを使用し、濃厚な味わいが楽しめる本格フォンダンショコラ。

チョコレートをしっかり感じつつ、その風味をさらに広がりを持って感じられるシキシマブレンド（コーヒー）とのペアリングがお勧めです。

スイーツとドリンク
各種同時注文で
150 +税 円引
※アフォガードは対象外です

1,650円 ---円



シキシマドウノピッタ

430°Cの高温の窯に入れて約90秒で焼き上げるナポリ風本格ピッタです。
敷島堂ならではの厳選した素材を使用したこだわりの美味しさをお召し上がりください。



あんこのピッタ

*イートインのみアイスのせ テイクアウトの際はアイスが付きません

あんこのピッタは敷島堂の職人が手間ひまをかけて炊いた「北海粒あん」を使用しています。極限まで甘味を抑えた粒あんは、あっさりそして小豆本来の風味を感じていただけます。あんこの上には薄~くスライスした自社製のお餅と、モツァレラとクリームチーズの2種類のチーズをのせて焼いています。仕上げに、濃厚で芳醇な香りの焦がしバターソースをかけて出来上がり！敷島堂だからこそできるオリジナルのピッタをお楽しみください。イートイン限定で、ピザの中央にバニラアイスを乗せて提供いたします。

「温か~い」のと「つめた~い」を味を同時に楽しめます。



シキシマドウノマルゲリータ

1,320円 1,404円

シキシマドウノマルゲリータの素材はシンプルです。

敷島堂本社がある瀬戸内市の武久農園で

太陽をいっぱいに浴びて育った桃太郎トマトを100%使用し

一つ一つ丁寧に湯剥きし時間をかけて煮込みトマトソースにしています。

北海道生乳を使用したモツァレラチーズと

オリーブオイル・新鮮なバジルの葉を使用しています。



New!

いちごのマルゲリータ

1,320円 1,404円

「晴れの国」岡山の太陽の恵みをたっぷりと浴びて育った完熟苺を

サクサクもっちりの焼きたてピッタの上にのせ、

さらに濃厚な特製いちごソースをかけています。

苺の甘酸っぱさと「リコッタチーズ」「モツァレラチーズ」の
まろやかさの相性はぴったりです！

時折感じる、フレッシュバジルのさわやかな香りもお楽しみください。



ディップピッタ

イートイン
限定

1,100円 ---円

ピッタ生地を伸ばしてからスライスして焼くことで食感も香ばしさもアップ♪
生地の香ばしさを生かした2種類のソースをご用意いたしました。

なめらかな食感と塩味・酸味の効いたフランス産KIRIクリームチーズに

香りの良いハチミツをかけた、とろ~りまろやかでコクのある「はちみつチーズ」と
瀬戸内市にある竹久農園から採れた新鮮なトマトを使って

ディップピッタと相性の良い味になるようアレンジした「特製トマトソース」
それぞれ味にこだわった2つの味が楽しめるお得な一皿です。



さくら
ソーダ

さくら
ミルク

WARAPi

eat-in *take-out*

いちごミルクわらピ	605円	594円
抹茶ミルクわらピ	605円	594円
ほうじ茶ミルクわらピ	605円	594円
平井店限定 カフェラテ(無糖)わらピ	605円	594円
シキシマドウノカフェ限定 ミルクティーわらピ	605円	594円
黒蜜きなこわらピ	605円	594円
期間限定 New! さくらミルクわらピ	605円	594円
期間限定 New! さくらソーダわらピ	605円	594円
瀬戸内レモンソーダわらピ	605円	594円
シキシマドウノカフェ限定 いちごソーダわらピ	605円	594円
アイスクリームトッピング	+110円	+108円
わらび餅増量	+55円	+54円

HOT DRINK

eat-in *take-out*

シキシマドウブレンド	440円	432円
シキシマラテ	550円	540円
エスプレッソ シングル	440円	---円
ストレートティー	440円	432円
レモンティー	440円	432円
ティーラテ（加糖）	605円	594円
抹茶ラテ	550円	540円
ほうじ茶ラテ	550円	540円
いちごラテ	550円	540円
ホットチョコレート	660円	---円
エスプレッソショット追加	55円	54円

COLD DRINK

eat-in *take-out*

シキシマドウブレンド	462円	454円
シキシマラテ	550円	540円
ストレートティー	462円	454円
レモンティー（加糖）	462円	454円
ティーラテ（加糖）	605円	594円
抹茶ラテ	550円	540円
ほうじ茶ラテ	550円	540円
いちごラテ	550円	540円
いちごソーダ	550円	540円
レモネード	550円	540円
レモンスカッシュ	550円	540円
エスプレッソショット追加	55円	54円
アイスクリームトッピング	+110円	+108円

※アイスクリームのせとわらび餅増量は併用できません

● お得な Set 割♪

スイーツとドリンク
各種同時注文で **150円引**

※アフォガードは対象外です