

期間
限定



岡山県産栗のモンブラン

岡山県勝央町の「作州栗」を使用。

作州栗は甘栗を品種改良された品種のため、小粒で甘みが強く栗の香りをしっかり感じることができます。

ビターな栗の味わいが純生クリームとよく馴染み、栗好きの方には大変おすすめです。

カフェ定番の「しぼりたてモンブラン」との味の違いをお楽しみください。

IN 1,430円 **OUT** 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。

IN 1,320円 **OUT** 1,404円

期間
限定



りんごのキャラメルモンブラン

朝焼きサクサク食感のパイの上にカスタードクリームをしぼり、紅茶のムース・りんご果肉入りの特製ゼリーをのせ、北海道生クリームで作った自社製キャラメル餡を細さ1mmでしぼります。

キャラメルにりんごや紅茶が合わさることにより、よりおいしさに広がりを感じていただけます。

仕上げに飾った赤ワインで色付けしたりんごのコンポートとお皿に特製キャラメルのデコレーションソースでお好みのアクセントをつけてお召し上がりください。

IN 1,485円 **OUT** 1,566円



アフオガード

限定 **IN** 660円 **OUT** ---円

できたて宵待草とコーヒーのセット

限定 **IN** 693円 **OUT** ---円

モーニングセット

IN 550円 **OUT** 540円



栗ペーストを大盛にする

クリダブル
栗W



やっています **限定**

+660円

スイーツ
or
ピッツァ

ドリンク
各種

同時注文で

150 +税

円引

※アフオガードは対象外です

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、とろけだすが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。

限定 **IN** 1,650円 **OUT** ---円

期間
限定



あったか善哉

敷島堂自慢の粒あんでつくった善哉に焼目をつけた九州産ひよく米のお餅と洗皮栗を一粒栗あんで包んだ「特製栗きんとん」を入れました。和菓子専門店の美味しさで、ほっと一息してはいかがでしょうか。ほうじ茶付き(一保堂の茶葉を使用)

限定 **IN** 1,100円 **OUT** ---円

ドリンク各種
同時注文

150円引

+税



シキシマドウノピッツァ

430℃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ツァです。
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。

New!

プルドポークピッツァ

スパイスのきいた特製プルドポークにモッツアレラチーズと白ネギをのせて焼き、仕上げにアボカド・ミニトマト・黒オリーブをトッピング。海外や都会で人気のプルドポークバーガーに発想を得てガッツリ食べられてかつ、黒オリーブのアクセントが効いたおしゃれなピッツァに仕上げました。



🏠 1,375円 🛒 1,458円

あんこのピッツァ ※イートインのみアイスのおせ テイクアウトの際はアイスが付きません

あんこのピッツァ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、モッツア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ツァ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に乗せて提供いたします。「温か〜い」と「つめた〜い」を味を同時にお楽しみください。



🏠 1,320円 🛒 1,404円

シキシマドウノマルゲリータ

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ッツア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。



🏠 1,320円 🛒 1,404円



ほうじ茶
ミルク



いちご
ミルク



抹茶
ミルク



黒蜜
きなこ
ミルク

■ いちごミルク



IN 605円
OUT 594円

■ 抹茶ミルク



IN 605円
OUT 594円

■ カフェラテ (無糖)



平井
限定

IN 605円
OUT 594円

■ アイストッピング



IN +110円
OUT +108円

■ ほうじ茶ミルク



IN 605円
OUT 594円

■ 黒蜜きなこミルク



IN 605円
OUT 594円

■ ミルクティー



平井
限定

IN 605円
OUT 594円

■ わらび餅増量



IN +55円
OUT +54円

■ 黒ごまミルク



IN 605円
OUT 594円

■ 瀬戸内レモンソーダ



IN 605円
OUT 594円

■ いちごソーダ



IN 605円
OUT 594円

スイーツ
or
ピッツァ

ドリンク
各種

同時注文で

150+税円引

平井
限定



珈琲の焙煎専門店「Koenbench」様と弊社社長が共同で開発した敷島堂オリジナルブレンド。
一流のバリスタとお菓子を熟知した職人が、豆の配合や焙煎度合い、粒度等を徹底的に話し合い
幾度もテイस्टィングを経てお菓子をもっと美味しく感じられる珈琲をおつくりしました。



アイスアメリカーノ



シキシマドウブレンド



エスプレッソ



シキシマラテ

Coffee

ブレンドコーヒー



シキシマドウブレンド

C **H** **IN** 462円 **OUT** 454円

アイスアメリカーノ

C **H** **IN** 462円 **OUT** 454円



エスプレッソ シングル

C **H** **IN** 440円 **OUT** ---円

エスプレッソ ショット追加

C **H** **IN** 55円 **OUT** 54円

Latte

ラテ



シキシマラテ

C **H** **IN** 550円 **OUT** 540円

ティーラテ (加糖)

C **H** **IN** 605円 **OUT** 594円

ほうじ茶ラテ

C **H** **IN** 550円 **OUT** 540円

抹茶ラテ

C **H** **IN** 550円 **OUT** 540円

いちごラテ

C **H** **IN** 550円 **OUT** 540円

Tea

紅茶



ストレートティー

C **IN** 462円 **OUT** 454円
H **IN** 440円 **OUT** 432円

レモンティー

C **IN** 462円 **OUT** 454円
H **IN** 440円 **OUT** 432円

Soft Drink

ソフトドリンク



レモンスカッシュ

C **H** **IN** 550円 **OUT** 540円

レモネード

C **H** **IN** 550円 **OUT** 540円

いちごソーダ

C **H** **IN** 550円 **OUT** 540円

スイーツorピッツァと
ドリンク各種同時注文で

150円引 **+税**

※アフォガードは対象外です

アイスクリームトッピング



1個
IN +110円 **OUT** +108円