



モンブラン氷

玉露茎の特製ほうじ茶シロップの上に
厨房でつくりたての生クリームをのせ
その上に岡山県産栗のモンブランペーストを
細さ1mmでしぼりました。
香ばしいほうじ茶シロップと岡山県産栗の個性
を生クリームの濃厚さが加わることで調和させ
秋を感じられる一品に仕上げました。
渋皮栗と特製メレンゲで食感の変化もお楽しみ
いただけます。

11月限定 **IN** 1,650円



宇治濃茶 (うじこいちゃ)

京都掘田勝太郎商店の宇治抹茶を惜しみなく
使い国産の白双糖で甘みを付けた敷島堂謹製
のシロップをたっぷりとかけた贅沢な一杯。
敷島堂自慢の粒餡は抹茶との相性も抜群です。
和菓子屋の技が生きる抹茶の風味を引き出し
たオリジナルシロップ！
一口食べたらきっとやみつきになります！

IN 990円 **OUT** 918円

※シロップ等は別添えて提供いたします。
※フタ無し容器でご提供いたします。
※テイクアウトは少し小さめサイズです。



黒蜜きなこ (くろみつきなこ)

黒須きな粉を使用した敷島堂特製きなこシロッ
プは、豊かな香りとミルクの優しい甘さがお口
いっぱいになります。
召し上がる前に黒蜜と黒須きな粉をかけて
出来たての味わいをお楽しみください。

※あん入りわらび餅付き

11月限定 **IN** 990円

秋氷

あきごころ

秋と言えど暑い日が続く昨今
気温に合わせて冷たいスイーツに
魅力を感じる人も多いのではないでしょ
うか。
涼やかさと旬の美味しさを同時に楽しめ
る
「かき (夏季) 氷」ならぬ「秋 (あき) 氷」が
シキシマドゥノカフェで新発売。

期間限定

トッピング
MENU

練乳 **IN** +55円 **OUT** +54円

バニラアイス **IN** +110円 **OUT** +108円

粒あん **IN** +110円 **OUT** +108円

生クリーム **11月限定** **IN** +165円
純生 or 抹茶

※写真はイメージです。
※非常に溶けやすいので
お早めにお召し上がりくださいませ。



しぼりたてモンブラン

当店人気
ナンバーワン!!

しぼりたてモンブラン 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 ---円

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。栗の味わいが濃く口の中に余韻を残すため、栗好きの方には大変おすすめです。

IN 1,430円 OUT ---円



カメラ撮影
OK!!

栗ペーストを大盛にする

クリダブル
栗W
やっています

+660円

イトイン
限定



アフオガード

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。

イトイン
限定 IN 660円 OUT ---円

冷やしモンブランぜんざい

モンブランの下にはバニラアイス、柔らかな自社製のお餅と、生姜の蜜引きをしてある麩焼せんべいで味わいの変化をお楽しみください。口休めに塩昆布を添えて。京都産の茶葉を使用した冷茶付き。

イトイン
限定 IN 990円 OUT ---円

できたて宵待草とコーヒーのセット

北海道十勝産小豆を上品で口どけの良いこし餡に仕上げ、柔らかいお餅で包み、生姜砂糖を蜜引きした香ばしいふやき煎餅(せんべい)で挟んだお菓子です。平成17年に上皇 上皇后両陛下に献上した創作銘菓です。

イトイン
限定 IN 693円 OUT ---円

モーニングセット AM9:00 ~ AM11:30

朝焼き

どちらか
好きな方
を選んでね♪



ブレンドコーヒー



夢どら

北海粒餡 or クリーム小倉

IN 550円 OUT 540円

■ ピンクレモンスカッシュ



IN 715円
OUT 702円

■ 瀬戸内レモンソーダ



IN 660円
OUT 648円

■ いちごソーダ



IN 660円
OUT 648円

■ メロンクリームソーダ



IN 770円
OUT 756円

■ いちごミルク



IN 660円
OUT 648円

■ 抹茶ミルク



IN 660円
OUT 648円

■ 黒蜜きなこミルク



IN 660円
OUT 648円

わらび餅ドリンク



わらび
WARABI

■ ほうじ茶ミルク



IN 660円
OUT 648円

■ カフェラテ（無糖）



IN 660円
OUT 648円

平井
限定

■ ミルクティー



IN 660円
OUT 648円

平井
限定

■ 黒ごまミルク



IN 660円
OUT 648円

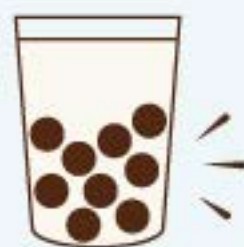
平井
限定

アイストッピング



IN +110円
OUT +108円

わらび餅増量



IN +55円
OUT +54円

スイーツ

同時注文で

ドリンク
各種

150 +税
円引



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
幾度もテイステ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 **H** **IN** 462円 **OUT** 454円
H **IN** 440円 **OUT** 432円

レモンティー

C **H** **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

ピンクレモンスカッシュ

C **H** **IN** 605円 **OUT** 594円

ピンクレモネード

C **H** **IN** 605円 **OUT** 594円

いちごソーダ

C **H** **IN** 550円 **OUT** 540円

スイーツとドリンク
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