

細さ1ミリが織りなす、黄金の滝

和栗の金糸モンブラン

国産和栗100%使用、栗本来の風味とまろやかな味わい
ご注文を受けてからお客様の目の前でお作りします



時
定
茶
限

甘味処

2021.7.28(水) 14時 開店

蕎麦と野菜巻き串
いねん庵
JINENJOAN

営業時間 14:00 - 17:00

金糸モンブランのご提供は14時から17時、数量限定でのご提供となります



和栗の金糸モンブラン

1,100円(税込1,210円)

お客様の目の前で絞られる細さ1mmの金糸モンブランが繊りなす光景は、まるで黄金の滝のよう。国産和栗のふくよかな風味と味わいをご堪能いただけます。

モンブランの中には食感を愉しむ仕掛けがたくさん。じっくり焼き上げたサクサクのメレンゲに、なめらか食感のマロンクリーム。さらにじねんじょ庵ならではの隠し味も。

素材と製法にこだわり抜いた贅沢な逸品をお愉しみください。

※シェアしてお愉しみ頂けるよう、お取り分け皿もご用意致します。



和栗と季節の果物パフェ〈萌〉 780円(税込858円)

和栗と季節の果物パフェ〈艶〉 1,280円(税込1,408円)

旬を感じる新鮮な果物と金糸モンブランがお互いを引き立て合う、こだわりが詰まった欲張りな一品。仕上げの金糸モンブランはお客様の目の前で作りします。

小振りなく(萌え)、しっかり堪能されたい方向けの(艶(つや))の2サイズをご用意しております。

季節ごとに内容が変わりますのでご期待ください。

※季節によって価格の変更もございます。



白玉クリームあんみつ(蕎麦茶付き) 680円(税込748円)

ご注文いただいてから茹で上げる大ぶりな白玉はほんのり温かく、もちもちの食感は茹でたてだからこそ。

抹茶白玉のほろ苦さは、甘さ控えめ国産小豆のこし餡を引き立てる名脇役。ほっとする優しいおいしさをお召し上がりください。

甘味

- 韃靼蕎麦茶のパンナコッタ 450円(税込495円)
 - 濃い宇治抹茶のアイスクリーム 410円(税込450円)
 - 焦がしキャラメルのジェラート 355円(税込390円)
- など

甘味ご注文のお客様 飲み物セット プラス200円

※●印のお飲み物からお選びください。

お飲み物

- 珈琲 300円(税込330円)
- 韃靼蕎麦茶(冷・温) 300円(税込330円)

【厳選】

- 抹茶ラテ(冷・温) 450円(税込495円)
- ほうじ茶ラテ(冷・温) 450円(税込495円)
- アイスミルクティ 450円(税込495円)

他、ソフトドリンク、アルコール取り揃えてます

蕎麦と野菜巻き串 **じねんじょ庵** 青葉台店

045-507-8753 横浜市青葉区青葉台2-10-13

【営業時間】

- 甘味処 14:00～17:00(LO16:30)
- ランチ 11:00～15:00(LO14:30)
- ディナー
- 【月～木】 17:00～23:00(LO22:30)
- 【金・祝前】 17:00～24:00(LO23:30)
- 【土】 16:00～24:00(LO23:30)
- 【日・祝】 16:00～23:00(LO22:30)

※営業時間は、自治体の要請等により変更する場合がございます。

