

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

2021.11.1(月)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りに出される細き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。さらにじねんじよ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てください。

※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、こだわりの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手作りします。

小振りなく萌(もえ)、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)

ご注文いたしてから茹で上げる大ぶりな白玉はほんのり温かく、もっちりもちの食感は茹でたてだからこそ。

抹茶白玉のはる苦さは、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 **じねんじよ庵** 国立店

042-571-8041 国立市東1-6-14 1階

### 【営業時間】

#### 【月～金】

甘味処 14:00～17:00(LO16:30)  
ランチ 11:00～14:00(LO13:45)  
ディナー 17:00～23:00(LO22:30)

#### 【土・日・祝】

甘味処 14:00～16:00(LO15:30)  
ランチ 11:00～14:00(LO13:30)  
ディナー 16:00～23:00(LO22:30)

LINEおともだち登録はこちら  
お得な情報を配信中です



※自営体の関係等により、  
営業時間の変更もございます。



国立駅南口  
徒歩1分