

甘味おーながき

※ 14時から16時の時間限定メニュー

目の前でお作りする国産和栗の生搾りモンブラン

細さ1ミリが織りなす、黄金の滝

和栗の金糸モンブラン

1,200円
(税込1,320円)

目の前で仕上げる、細さ1ミリの金糸が織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、さらには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。

※ 蕎麦アレルギーをお持ちの方は、スタッフにお伝えください。
※ シエアしてお愉しみ頂けるよう、お取り分け皿ご用意致します。

店主おすすめ！芳醇濃厚仕立て

韃靼蕎麦茶のパンナコッタ

450円
(税込495円)

江戸時代創業「玉林園」の石臼挽抹茶を通常の3倍使用
濃い宇治抹茶のアイスクリーム

390円
(税込429円)

鎌倉「蜂本」監修。ビターイヤラメルに焙煎した蕎麦の実で
蕎麦の実と焦がしキャラメルのジエラート

450円
(税込495円)

お飲み物セット

◎ 甘味ご注文のお客様 200円

(税込220円)

- オーガニック珈琲（温）
- 韃靼蕎麦茶（冷・温）
- 冷たい珈琲
- ほうじ茶（冷・温）

限定 茶時

甘味処 じんじょ庵

蕎麦と野菜巻き串

JINENJOAN