

ふわふわパンケーキ

Mocchini PANCAKE OUT

【もっちりパンケーキとは?】

国産の米粉をブレンドした ふわふわパンケーキをじっくり寝かせて、 水分を馴染ませ、しっとりもっちりとした幸せ食感に仕上げました。 お店の味をテイクアウトしてもらえるパンケーキです。 手土産にも映える他では食べられないカフェロブ自慢のスイーツ。











¥800

苺のパンケ -+ ¥950

キャラメルバナナ ¥900

チョコバナナ ¥900

クレームブリュレ ¥900



Pancake DORAYAKI

【パンどらとは?】

もっちりパンケーキを少し小さめ、手のひらサイズに仕上げました。 ワンハンドで食べられるどら焼きをイメージしています。 その場で食べても手土産にも使える、ロブのイチオシです。







¥450 -ム

あずき ¥450

カスタード ¥450

OUT

Pancake PARFAIT パンケーキパフェ

カットしたロブのもっちりパンケーキがゴロゴロ入ってます。 ソフトクリームは北海道十勝プレミアムを使用し、しっとり濃厚で高級感のある仕上がりにこだわりました。 気分に合わせたフレーバーのパフェで「休憩時間をもっと楽しく濃厚に!」お過ごしください。













¥550

いちご

¥650

抹茶 ¥600

¥600 ほうじ茶

チョコバナナ ¥650

¥600 ティラミス



COFFEE

竹炭ならではの強い火力と輻射熱によりコーヒー豆を芯からムラなく焼き上げます。 ほどよい苦味とコク、後味の甘さが調和した、まろやかな味わいに仕上がっています。 カフェラテやモカラテと、スイートなコーヒーも美味しくておススメです。



LEMON

自然豊かで汚染が少ないニュージーランドで 生産されている「レワレワハニー」を使用しています。







モカラテ



キャラメルラテ MHOT/ICE ¥550



レモンマンゴーソーダ



ハニーレモネード ハニーレモンスカッシュ

竹炭ブレンドコーヒー MHOT/ICE ¥450

S HOT/ICE ¥380





S HOT/ICE ¥480



M ¥680 M ¥600 S ¥550 S ¥550



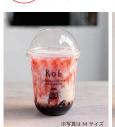
M ¥600 **S** ¥550



Raw sugar TAPIOKA 黒糖タピオカ

【黒糖タピオカ】

沖縄県宮古島産黒糖を使用。ミネラル成分が多く含まれ香りが良いのが特徴です。 黒糖には、甘み以外に極少量の渋み・苦味を感じられ味に深みを与えています。



いちごみるく M ¥600 S ¥550



黒糖みるく

**M** ¥600 **S** ¥550



**M** ¥600 **S** ¥550

M ¥600 S ¥550

西尾抹茶みるく



宇治ほうじ茶みるく M ¥600 S ¥550

## SOFT DRINK

OUT

アップルジュース M ¥400 S ¥300

オレンジジュース M ¥400 S ¥300

アールグレイ **M** ¥400 **S** ¥300