

オリゴ糖には 血糖値が上が りにくい特徴 がありますⓒ

HER THE STATE OF T

# フレンチトースト

ソースシリーズ<sup>\*4切れ入り</sup> \*450(税込)

焼き時間、5分程お待ち下さい。

イチゴソース

マンゴーソース

ブルーベリーソース

リンゴソース

オレンジソース

追加のバニラトッピングもお楽しみ下さい+100円



写真はマンゴーソース+バニラ ¥ 550 (稅込)

# ふわっふわっの オリゴ糖使用 フレンチトースト

4切れ ¥400(税込)メニュー

焼き時間、5分程お待ち下さい。

更に追加のトッピングをお楽しみ下さい

チョコレート +50円 ハチミツ +50円 <mark>メープ ルシロップ +50円 あずき +100円</mark> 黒蜜 +50円 パニラ(アイス) +100円、他



2.



メーフ゜ルシロッフ゜

3.



### ふわっふわっの オリゴ糖使用

# フレンチトースト

4切れ ¥450(稅込)メニュー

焼き時間、5分程お待ち下さい。

更に追加のトッピングをお楽しみ下さい

チョコレート +50円 ハチミツ +50円 <mark>メープ ルシロップ +50円 あずき +100円</mark> 黒蜜 +50円 パニラ(アイス) +100円、他

# バニラ(アイス) あずき(つぶあん)



6.



イチゴソース



8.



7.

*5.* 

# ふわっふわっの オリゴ糖使用

# フレンチトースト

お勧めメニュー(4切れ入り)

焼き時間、5分程お待ち下さい。

更に追加のトッピングをお楽しみ下さい

<u>メープ ルシロップ +50円</u>

チョコレート +50円 ハチミツ +50円 あずき +100円 黒蜜 +50円 パニラ(アイス) +100円、他



*10.* 



あずき&きなこ ■<del>¥550(稅込)</del>■



*11.* 

*12.* 



<u>バニラ&あずき&きなこ</u> ¥650(稅込)

### 本日のお勧めメニューオリゴ糖使用

# 抹茶のフレンチトースト

焼き時間、5分程お待ち下さい。

更に追加のトッピングもお楽しみ下さい



抹茶& バニラ&あずき 4切れ入り ¥750(税込) 4切れ入り ¥600(税込)





4切れ入り ¥600(税込) 4切れ入り ¥650(税込)



### 本日のお勧めメニュー オリゴ糖使用

# イチゴのフレンチトースト

焼き時間、5分程お待ち下さい。

更に追加のトッピングもお楽しみ下さい



チョコレート& バニラ&イチゴ



4切れ入り ¥700(税込) 4切れ入り ¥650(税込)





チョコレート&イチゴ あずき&イチゴ 4切れ入り ¥600(税込) 4切れ入り ¥650(税込)

### 本日のお勧めメニュー オリゴ糖使用

# バナナのフレンチトースト

焼き時間、5分程お待ち下さい。

更に追加のトッピングもお楽しみ下さい









バチミツ& バニラ&バナナ 4切れ入り ¥600(税込)

### <mark>本日のお勧めメニュー</mark> オリゴ糖使用

### バゲットのフレンチトースト

*写真は* 一例です 焼き時間、5分程お待ち下さい。

他にもお好みのトッピングをお楽しみ下さい









### 本日のお勧めメニュー オリゴ糖使用

### ● ●ストロベリー ● ● バゲットのフレンチトースト

写真は一例です 焼き時間、5分程お待ち下さい。

他にもお好みのトッピングをお楽しみ下さい







2切れ入り ¥650(税込)



ストロベリーあずき& 練乳 ストロベリーあずき& きなこ 2切れ入り ¥700(税込)

# フレンチトースト

ハ゛ケ゛ットシリース゛オリゴ糖使用

2切れ入り ¥400(税込)~

焼き時間、5分程お待ち下さい。

400円

黒蜜, メープルシロップ, ハチミツ, チョコレート

450円

イチゴ, マンゴー, リンゴ, ブルーベリー, オレンジ

きなこ, あずき(つぶあん), マシュマロ, バニラ(アイス)

他にもお好きな組合せをお楽しみ下さい





写真はチョコレート&ホイップクリーム 2切れ入り ¥450(税込)

# フレンチトースト 追加トッピング

他にもお好きな組合せをお楽しみ下さい

+300円 <mark>バニラ&あずき&きなこ</mark>