

sweets

Vent Agreeable

大宮にあるワインレッドが可愛いパティスリー『ヴェンアグレアーブル』

各店で修行し、某有名雑誌にも取り上げられた安藤シェフの作る、見た日にも楽しく、美しいスイーツをご賞味ください。



ミゼラブル
miserable ¥800

フランスの高級バターとグラントセル、ラムレーズンを使った贅沢なバターケーキ。スタッフの一品です！

アルコール 弱



フレジェ
fraisier ¥900

アーモンド入りの生地にかスタードが入ったバタークリームと国産イチゴを合わせた季節限定のケーキ。上にはフランボワーズのジャム。

アルコール 不使用



キャラメルバナナ
caramel vanille ¥880

バナナのタルトにホワイトチョコのバナナクリームとキャラメルムース。キャラメルがざっしり詰まったケーキ。

アルコール 不使用

Cake



アップルタルト
apple tart ¥700

リンゴをふんだんに使ったアップルタルト。

アルコール 不使用



森のフルーツタルト
berry fruits tart ¥700

ブルーベリーやラズベリーがふんだんに乗ったタルトケーキ。

アルコール 不使用



ティラミス
tiramisu ¥700

本場イタリアから届いた、本格的なティラミス。

アルコール 使用

Crepe



リンゴのキャラメリゼガレット
apple compote galette ¥900

りんごのキャラメリゼをそば粉のガレットに合わせたほろ苦い大人のデザートガレット。

Pudding



プリンアラモード
pudding a la mode ¥1,200

こだわりの『シンドレ卵』を使った、音ながらの固めのプリンにフルーツやバナナアイスを合わせた贅沢な一品。



自家製濃厚プリン
smooth pudding ¥600

シンドレ卵を使った濃厚なプリン。

Ice



ソフトクリーム
soft cream 各 ¥600
(北海道バナナ・季節のソフト・ミックス)



ラルゴ DE アフォガード
affogato ¥700

当店自慢の Largo のエスプレッソをバナナアイスにかけてお召し上がりください。

Parfait



チョコレートパフェ
chocolate parfait ¥1,200

チョコレートケーキやコーヒーゼリーが入った、ビターな大人のチョコレートパフェ。



季節のフルーツパフェ
seasonal parfait ¥1,300

その日のおすすめのフルーツを使った贅沢なパフェ。

Menu



ベーコンとほうれん草のエッグベネディクト

eggs benedict with bacon & spinach

ふわふわのマフィンにベーコン、ほうれん草、ポーチドエッグにオランダーズソースをかけた定番のエッグベネディクト。

¥700



タスマニアサーモンとアボカドのオープンサンド

salmon & avocado open sandwich

スモークサーモン、アボカド、トマトのサラダオープンサンド。

¥600



スペシャルアサイーボウル

acai bowl

フルーツ盛り沢山の豪華なアサイーボウル。
ハチミツと白ワインのジュレと一緒に召し上がってください。

¥1,200



豊西牛のボロネーゼ 温泉卵添え

bolognese

北海道産の豊西牛を使った質沢なボロネーゼ。

¥1,400



加藤ポークの冷しゃぶバジルそば

basil soba with pork shabu-shabu

コシのある太めの蕎麦にバジルソースをからめました。
銘柄豚『加藤ポーク』を使った冷しゃぶと一緒にどうぞ。
添えてあるソースはシードルやガーリックを入れた香り豊かな麺つゆ。少しずつかけて召し上がってください。

¥1,100



本日のスープ
today's soup

¥500



生ハム
raw ham

¥600



フライドポテト
french fries

¥500

ワカモレソース



チーズ2種盛り合わせ
assorted cheese

¥700



somers ポップコーン ¥500
popcon トマトケチャップフレーバー

全て税込み価格で表記しております。
仕入れ状況により写真と異なる場合がございます。
また、アレルギー対応は対応できない場合もございます。ご了承ください。