

Hills Parfait Collection

Menu

Hills Café / Space

DAYTIME 11:00 – 17:30

EVENING 18:00 – 23:00

DAYTIME

5種のフルーツの色と個性が光る華やかな一杯

A gorgeous presentation where the colors and individuality of five kinds of fruit shine forth

8/8(金)～8/24(日) 11:00～17:30 (L.O.16:30)



teal / nib

桃とバニラジェラートの
パフェ

Peach and vanilla gelato parfait

1,850円



la boutique de
yukinoshita kamakura

Parfait Belle Violet

～巨峰・ブラックベリー・薔薇・バニラのパフェ～

Parfait Belle Violet

～ Kyoho grapes, blackberries,
roses, and vanilla parfait ～

1,750円



パフェバー agari

とうもろこしとココナッツの
パフェ

Corn and coconut parfait

1,700円



moco dessert

メロンと玄米茶のパフェ

Melon and genmaicha parfait

1,850円



Kazu Bake

スイカとフランボワーズバジル、
無花果カポナータのパフェ
Watermelon, raspberry basil, fig caponata parfait

1,600円

DRINK SET +300円

以下ドリンクよりお選びください。

- ・コーヒー (Hot/Cold)
- ・セイロンティー (Hot/Cold)
- ・ウーロン茶
- ・コーラ/コーラゼロ
- ・オレンジジュース
- ・グレープフルーツジュース

※アレルギー・原材料に関してはスタッフまでお問合せください。※価格は全て税込金額となっております。
その他のソフトドリンク・アルコール類は、QRコードよりご注文をお願いいたします。

EVENING

意外性のある食材がアルコールと響き合う大人のためのご褒美の一杯

A treat for adults where unexpected ingredients are accented by alcohol

8/8(金)～8/15(金) 18:00～23:00(L.O.22:00)

EMMÉ



ペアリングセット 2,950円

桃とバジルのメルバナパフェ
Peach and basil Melba parfait



エスタンドン リュミエール(ロゼ)
ESTANDON LUMIERE

パフェ単品 1,950円

グラス単品 1,200円

EMMÉ



ペアリングセット 3,350円

メロンとハーブの大人パフェ
Melon and herb parfait



ジャマール カルト・ブランシュ(シャンパン)
Jamart Carte Blanche

パフェ単品 2,050円

グラス単品 1,500円

EMMÉ



ペアリングセット 3,150円

ショコラトロピックパフェ
Chocolate tropical parfait



セントラル・コースト・シャルドネ(白)
CALERA Chardonnay Central Coast

パフェ単品 1,950円

グラス単品 1,400円

プレミアムペアリングセット

お好きなパフェ単品価格+1,800円

お好きなパフェ1つ



シャンシーラ ブラン・ド・ブラン ブリュット(シャンパン)
Chinchilla Blanc de Blancs Brut

グラス単品 2,000円

APPETIZER, SIDE MENU

・スモークナッツ	600円	・チーズ(コンテ 12か月熟成)	700円
・生ハム(ハモンセラーノ 14か月熟成)	1,500円 / ハーフ 800円	・チーズ(ミモレット 18か月熟成)	700円
・トリュフフレンチフライ	850円	・チーズ2種盛り(コンテ・ミモレット)	1,300円

※上記メニューには微量なアルコールが含まれております。未成年の方、妊娠中の方、お車を運転される方ご注意ください。

※アレルギー・原材料に関してはスタッフまでお問合せください。※価格は全て税込金額となっております。

その他のソフトドリンク・アルコール類は、QRコードよりご注文をお願いいたします。

EVENING

意外性のある食材がアルコールと響き合う大人のためのご褒美の一杯

A treat for adults where unexpected ingredients are accented by alcohol

8/16(土)～8/24(日) 18:00～23:00(L.O.22:00)



Typica

ペアリングセット 2,850円

茄子と茗荷のみたらしパフェ
Eggplant and myoga Mitarashi parfait



フリザン ロザート /
イル ファルネート(微発泡・ロゼ)
Frizant Rosato / Il Farneto

パフェ単品 1,850円

グラス単品 1,200円



Typica

ペアリングセット 3,050円

白葡萄と蕪のパフェ
White grape and turnip parfait



レイジーワインメーカー!モスカテル /
クォーサーワインズ(白)
Lazy Wine Maker! Moscatel / Quasar Wines

パフェ単品 1,950円

グラス単品 1,300円



Typica

ペアリングセット 3,250円

無花果と豆のパフェ
Fig and bean parfait



マルト・マンナ /
ヴァイングート・ヴェルナー(赤)
Marto Manna / Weingut Wörner

パフェ単品 2,050円

グラス単品 1,400円

APPETIZER, SIDE MENU

- | | | | |
|----------------------|-------------------|---------------------|--------|
| ・スモークナッツ | 600円 | ・チーズ(コンテ 12か月熟成) | 700円 |
| ・生ハム(ハモンセラーノ 14か月熟成) | 1,500円 / ハーフ 800円 | ・チーズ(ミモレット 18か月熟成) | 700円 |
| ・トリュフフレンチフライ | 850円 | ・チーズ2種盛り(コンテ・ミモレット) | 1,300円 |

※アレルギー・原材料に関してはスタッフまでお問合せください。※価格は全て税込金額となっております。
その他のソフトドリンク・アルコール類は、QRコードよりご注文をお願いいたします。