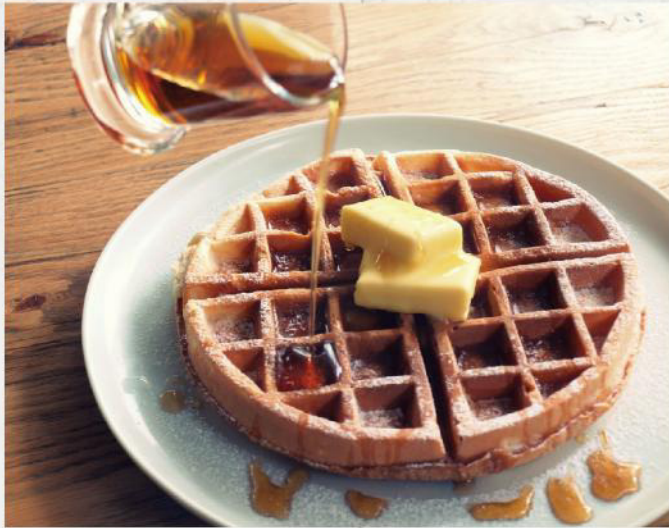


# DESSERT

15:00 - 22:00

● L.O.21:30



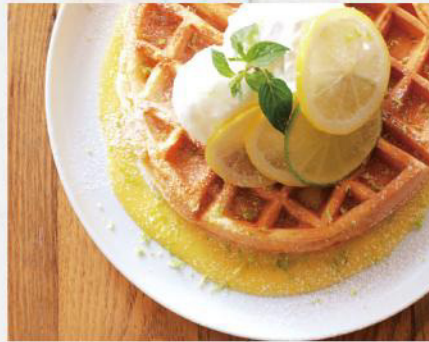
## Homemade Waffle

SHELLSCAFE 自家製のワッフル生地はサクフワなのに中はしっとりとした食感。国産小麦粉、きび砂糖を使用したやさしい甘さはどんなバリエーションにもバッチリ！



アサイーベリーベリー ¥1180  
Acai Very Berry

特製アサイーアイスとベリー、グラノーラの定番メニュー。



レモンクリームシトラス ¥1100  
Lemon Cream Citrus

まろやかな甘酸っぱさのレモンクリームと瀬戸内産レモンシャーベット、ライムピールの爽やかワッフル。



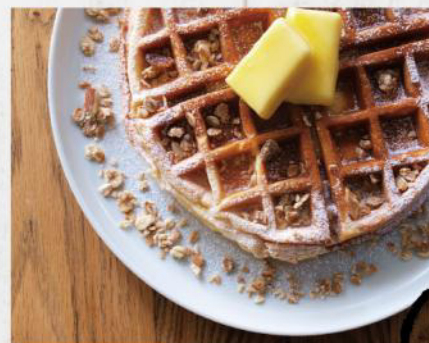
ブラウニーチョコレートナッツ ¥1280  
Brownie chocolate nuts

チョコづくしのワッフルにオレンジピールソースが後味はスッキリと。グラノーラナッツのザクザクがアクセント



ローストアップルキャラメルバニラ ¥1200  
Roasted Apple caramel vanilla

キャラメリゼした林檎とキャラメルソース、バニラアイス。シナモンの香りをプラスして芳醇にしたワッフル。



バタークラシック ¥700  
Butter Classic

NZ産バターとメイブルのシンプルイズベスト。

### Drink Set 300

ドリンクセットにするとドリンクがすべて¥300になる！

下記のドリンクメニューよりお選びください。

- Coffee
- Softdrink
- Tea
- Herb Tea
- Non Alcohol Cacktail

## Other

• NY チーズケーキ ¥630  
NY Cheese Cake

クリームチーズたっぷりの自家製 NY チーズケーキ。

• 濃厚ガトーショコラ ¥580  
Gateau chocolat

カカオをふんだんに使用したがっしり系ガトーショコラ。

• 瀬戸内レモンシャーベット ¥380  
Setouchi lemon sherbet

食後のアイスにバッチリ！後味スッキリのシャーベット。

