

CAFE

FLAVOR LATTE

Tiramisu Latte [Hot / Iced] 850

ティラミスラテ

Matcha Latte [Hot / Iced] 850

抹茶ラテ

Hazelnut Latte [Hot / Iced] 800

ヘーゼルナッツラテ

Cafe Mocha [Hot / Iced] 800

カフェモカ

**Cafe Mocha
Caramel** [Hot / Iced] 800

カフェモカキャラメル

CAFE

Espresso 30ml / 400

エスプレッソ

Coffee M Size [Hot / Iced] 600

コーヒー L Size [Iced] 750

Cafe Latte M Size [Hot / Iced] 650

カフェラテ L Size [Iced] 850

Soy Latte M Size [Hot / Iced] 750

ソイラテ L Size [Iced] 950

Cocoa M Size [Hot / Iced] 650

ココア L Size [Iced] 800



TEA

TEA

Earl Grey

アールグレイ

茶葉にベルガモットの香りをブレンド。
上品でしっかりした味わいが特徴。

〈 Pot 〉 700

Darjeeling

ダーズリン

上品な甘みと心地よい香りが口の中で広がる
あっさりとした味わい、ストレートがおすすめ。

〈 Pot 〉 700

Iced Tea Earl Grey

アイ스티ーアールグレイ

Msize / 600

Lsize / 750

Royal Milk Tea

ロイヤルミルクティー

〔 Hot / Iced 〕

Msize / 600

Lsize / 750

HERBAL TEA

Forest Strawberry Rooibos Tea

森いちごのルイボスティー

ノンカフェイン。体の新陳代謝を促進し、
腸内環境も整えてくれます。

〔 Pot 〉 750

Sweet Honey Ginger〔 Pot 〕 700

スウィートハニージンジャー

はちみつの香りの茶葉に刻んだ生姜を加えた、
甘くもスパイシーなフレーバーティー。

Marron Mont Blanc〔 Pot 〕 700

マロンモンブラン

モンブランケーキをイメージした紅茶。
ミルクとの相性抜群です。

Orange Flower

オレンジフラワー

オレンジ系の爽やかな香り。

ビタミンCやクエン酸が豊富、疲労回復に◎。

〔 Pot 〕 700



SWEETS



Recommended

[15:00-23:00(l.o.)only]

French Fermented Butter & Salted Caramel

フランス産発酵バターと塩キャラメルワッフル

1350

ほろ苦い塩キャラメル。バニラアイスをのせて。



**Angel Food Cake
Vanilla Caramel** 800
エンゼルフード バニラキャラメル

しっとりフワフワ真っ白な生地に
たっぷりのクリームとキャラメルソース。
ボリューム満点の人気スイーツ!



**Angel Food Cake
Chocolate** 800
エンゼルフード ショコラ

たまごの卵白だけを使用した生地に
たっぷりのクリーム、
こちらはショコラソースとともに。



176 Tart 1cut / 1100~
イナロクタルト

豊中、国道176号線添いの
ブーランジェリーThe LOAF Bakeryから。
さくさくのタルト生地に
旬のフルーツをたっぷり合わせた贅沢タルト。

* 食材は日によって異なります。本日の内容はスタッフまで。



Acai Bowl 1350
モナーク特製アサイーボウル

アサイーと季節のフルーツがたっぷり。
さっぱりなめらかに仕上げました。

* フルーツは季節により異なります。
* 写真は参考です。

SWEETS



Matcha & White chocolate 880
Terrine

京都 宇治抹茶とホワイトチョコのテリーヌ

しっとりした濃厚なテリーヌ。
抹茶のふくよかな香りとホワイトチョコのコク。



Crémet D'anjou

750

クレーム ダンジュ

すっきりとした甘さのなめらかな口溶けの
チーズクリームと、
ベリーソースの甘酸っぱいハーモニー。



Basque burnt cheesecake 880

自家製バスクチーズケーキ

チーズをたっぷりとかい濃厚な味わいに。
シェフがお店で焼き上げる、
甘さ控えめ大人のチーズケーキ。



Crème Caramel

750

クレームキャラメル

卵と牛乳たっぷりの濃厚なプディングに、
ほろ苦い特製キャラメルソースをかけました。