

CANVAS Lounge
coffret à bijoux

コフレアビジュール ～小さな宝石箱～



1日限定
20箱

◆おふたりでシェアも可能です
This menu can be shared by two people

- 渋皮栗モンブラン
Chestnut Mont Blanc
- 林檎のマフィン
Apple Muffin
- 熊本デコポンジュレ
Kumamoto Dekopon Jelly
- クレーム レジュール あまおう
Crème les Jours Amaou
- 黒糖クレマ・カタラーナ
Brown Sugar Crema Catalana
- ケーク・オ・フリュイ
Cake aux Fruits
- マカロン ショコラ
Chocolate Macaron
- 紫芋のタルト
Purple sweet potato tart
- ハ女煎茶のフィナンシェ
Yame Sencha Financier
- フロランタン
Florentine
- ショコラ・タルト
Chocolate Tart
- レーズンバターサンド
Raisin Butter Sandwich
- 和三盆ときな粉の
ブランマンジェ
Blancmange with Wasanbon and Kinako
- 和三盆とラズベリーの
ブランマンジェ
Blancmange with Wasanbon
and Raspberry

販売時間
14:00～22:00

¥2,480 「税込」

coffret à bijoux ご注文の方限定

— Café Free Drink —

90分 / ¥800

NAKAMURA



泉屋 六治

糸島 泉屋六治

糸島市の史跡「怡土城」の城内で農業を営み「～身体の中から美しく～」をコンセプトに、植物本来のもつ「力」で美しくなっていたいだきたいとの願いを込めて、商品化・流通まで行うプレミアム・ティー・ブランド。



糸島泉屋六治 シナモンティー

Itoshima Izumiya Rokuji Cinnamon Tea

奈良時代から受け継がれてきた伊都国(糸島)のシナモンの葉のみでつくったシナモンティー
ノンカフェイン *栽培期間中、農薬不使用



NAKAMURA EN

福岡 中村園

お茶やハーブなどの農産物の生産から、加工・販売まで一貫して手掛ける。

「Lead the change」をキーワードに、変化し、挑戦することで、日本の農業に新し風を吹かせます



福岡八女 中村園

ローズマリー×八女ほうじ茶

Fukuoka Nakamuraen rosemary
×Yame roasted Green Tea

フレッシュハーブのような鮮やかな色合いに、深緑の爽やかさや芳香を併せ持つローズマリーと甘みのある優しい香ばしさの八女ほうじ茶をバランスよくブレンド

福岡八女 中村園

カモミール×八女和紅茶

Fukuoka Nakamuraen Chamomile
×Yame Japanese Black Tea

柔らかなリンゴのような香りのカモミールに八女の茶葉のみを使用した気品ある香りの八女産和紅茶をブレンド



福岡八女 中村園

レモングラス×八女玉露ほうじ茶

Fukuoka Nakamuraen Lemongrass
×Yame High-grade Roasted Green Tea

熱帯アジア原産のレモングラスに、甘みと香ばしさのある、八女産玉露の希少なほうじ茶をブレンド。ほうじ茶の香ばしさと玉露の甘みが織りなす上品な味わいが楽しめます

コーヒー
Coffee

エスプレッソトニック
Espresso Tonic

カフェラテ
Cafe Latte

アイスコーヒー
Iced Coffee

カプチーノ
Cappuccino

アイスカフェラテ
Iced Cafe Latte

Seasonal Fruits

しらぬい 熊本県芦北産「不知火」



熊本南部に位置する温暖な気候と豊かな自然に恵まれた芦北町。そこで大切に育てられた不知火はビタミンCや食物繊維が豊富で濃厚な甘味とほどよい酸味、みずみずしいジューシーな果肉が特徴。



甘くてジューシーな不知火を贅沢に一玉使った一品。やさしい甘さのレモンタルトとのベストマッチは、和紅茶やハーブティーとぜひ一緒に。

芦北産不知火とレモンのタルト

Ashikita Shiranui and Lemon Tart

¥1,280/4coins



不知火をジンとウォッカにじっくり漬けたんだオリジナルしらぬいスピリッツや不知火の果汁をふんだんに使用した季節限定カクテル

[Alcohol]

- ・しらぬいミモザ
- ・しらぬいミュール
- ・しらぬいサワー

・Shiranui Mimosa・Shiranui Mule
・Shiranui Sour

各 ¥1,000/3coins

[Non Alcohol]

- ・しらぬいミモザ
- ・ハニーしらぬいエード

・Shiranui Mimosa
・Honey Shiranui Ade
(with water / with soda)

各 ¥800/2coins

和三盆を使ったやさしい甘さのブランマンジェに不知火の甘酸っぱさをプラス。カシスシャーベットも合わせて、爽やかな春らしい一品。

芦北産不知火と和三盆の ブランマンジェ・カシスシャーベット

Blancmange made with
Ashikita Shiranui and Wasanbon,
and blackcurrant sorbet

¥1,080/3coins

九州産マスカルポーネの
フレンチトースト
マンゴー&パッションソース

Kyushu Mascarpone French Toast with
Mango & Passion Fruit Sauce

自家製ソフトフランスパンのフレンチ
トーストに九州産のマスカルポーネ
クリームをふんだんにのせた一皿

4-coins / ¥1,280



French Toast

ラムレーズンのフレンチトースト
焼きバナナのキャラメリゼ

Rum Raisin French Toast with
Caramelized Grilled Banana

しっとり焼き上げたフレンチトーストにラムレーズンのソースと
なめらかな食感の焼きバナナを合わせた一皿

4-coins / ¥1,280



九州産クリームチーズを使用した
バスクチーズケーキ

Basque Cheesecake made with Cream
Cheese from Kyushu

九州産のクリームチーズをふんだんに使用した
濃厚でほろ苦く、口どけなめらかなチーズケーキ

3-coins / ¥1,080



八女産抹茶のテリーヌショコラと マスカルポーネアイス

Yame Matcha Chocolate Terrine with
Mascarpone Ice Cream

八女産の抹茶とホワイトチョコを合わせた
濃厚なテリーヌショコラ

3-coins / ¥880

キャラメルグラッセと 沖縄塩ミルクジェラート

Caramel Glacé and Okinawa Salt Milk Gelato

キャラメリゼしたほろ苦いナッツを使用したONO伝統のグラッセと
沖縄の塩を使ったミルクジェラートを一皿で

3-coins / ¥980



ちょっと大人な Dessert

大人のチョコバナナクレープ ※アルコール使用

Chocolate Banana Crepe
*Contains Alcohol

オレンジのお酒を効かせた大人のクレープ
ドームの中にはバナナアイスと
香ばしいナッツがたっぷり

5-coins / ¥1,480



八女産ほうじ茶を使用した
大人のわらび餅

Warabimochi for Adults Made
with Yame Roasted Green Tea

八女産のほうじ茶とティラミス生地を
最中でサンド

3-coins / ¥980



Chocolate Tart

薪薫るチョコタルト

Chocolate tart with the scent of firewood

ヴァローナチョコレートを使用したキャラメルショコラタルトに、
ほんのり薪の薫りをまよせました

3-coins / ¥980



種子島黒糖のアイスブリュレ
フレーズセンガセンガナのソース

Tanegashima Brown Sugar Crema Catalana
with Senga Sengana Fraise Sauce

種子島産の黒糖をふんだんに使用した
アイスブリュレに鮮やかな色あいと強い香りが
特徴のイチゴセンガセンガナソースを添えて

3-coins / ¥880



Ice Brulee



Pudding

プリンアラモード
～福岡島中育雛場の地卵～

pudding A La Mode
～Eggs From Hatanaka Hatchery in Fukuoka～

地卵を使った濃厚でなめらかなプリンに
季節のフルーツやゼラートを添えて

3-coins / ¥880

Take Out



宮若市里山レモン使用レモンケーキ

Lemon Cake Made with
Miyawaka City Satoyama lemons

宮若産のレモンを皮まで使ったしっとりレモンケーキ
お土産にもおすすめです

Take Out OK ¥380

**九州産クリームチーズを使用した
バスクチーズケーキ ホールケーキ**

Basque Cheesecake made with Cream
Cheese from Kyushu

九州産のクリームチーズをふんだんに使用した
濃厚でほろ苦く、口どけなめらかなチーズケーキ

Take Out OK ¥1,980



Tea

all 2-coins / ¥800



伊都志島 伊都志島産



糸屋 六治
Itoya Ryoji

糸島 泉屋六治

糸島市の史跡「怡土城」の城内で農業を営み、~身体の中から美しく~をコンセプトに植物本来のもつ「力」で美しくなりたいとの願いを込めて商品化・流通まで行うプレミアム・ティー・ブランド。

● 糸島泉屋六治 シナモン・ティー

Itoshima Izumiyarojji Cinnamon Tea

奈良時代から受け継がれてきた伊都国(糸島)のシナモンの葉のみでつくったシナモンティー
ノンカフェイン

*栽培期間中、農薬不使用



NAKAMURAEN

福岡 中村園

お茶やハーブなどの農産物の生産から、加工・販売まで一貫して手掛ける。「Lead the change」をキーワードに、変化し、挑戦することで、日本の農業に新し風を吹かせます。

● 福岡中村園 ローズマリー×八女ほうじ茶

Fukuoka Nakamuraen Rosemary×Yame Roasted Green Tea

フレッシュハーブのような鮮やかな色合いに、深緑の爽やかさや芳香を併せ持つローズマリーに甘みのある優しい香ばしさの八女ほうじ茶をバランスよくブレンド

● 福岡中村園 カモミール×八女和紅茶

Fukuoka Nakamuraen Chamomile×Yame Japanese Black Tea

柔らかなリンゴのような香りのカモミールに、八女の茶葉のみを使用した気品ある香りの八女産和紅茶をブレンド

● 福岡中村園 レモングラス×八女玉露ほうじ茶

Fukuoka Nakamuraen Lemongrass×Yame High-grade Roasted Green Tea

熱帯アジア原産のレモングラスに甘みと香ばしさのある八女産玉露の希少なほうじ茶をブレンド、ほうじ茶の香ばしさと玉露の甘みが織りなす上品な味わいが楽しめます

● 熊本お茶のカジハラ和紅茶

Kumamoto Kajihara Japanese Black Tea

— Cafe —

アメリカンコーヒー 1-coins / ¥700
American Coffee

アイスコーヒー 1-coins / ¥700
Ice Coffee

カフェラテ 2-coins / ¥750
Cafe Latte

カプチーノ 2-coins / ¥750
Cappuccino

— Soft Drink —

熊本 spice9クラフト檸檬コーラ 2-coins / ¥700
Kumamoto Spice9 Craft Lemon Cola

プレミアムジンジャーエール 2-coins / ¥700
Premium Ginger Ale

順造選りんご 2-coins / ¥800
Junzosen Apple

順造選グアバ 2-coins / ¥800
Junzosen Guava

温州みかん 2-coins / ¥800
Wenzhou Mandarin Orange

— Alcohol Free —

ジョエアスパークリングワイン ¥1,200
JOYEA Sparkling Wine

OPIA シャルドネ ¥1,000
OPIA Chardonnay

OPIA カベルネソーヴィニヨン ¥1,000
OPIA Cabernet Sauvignon

シュラブオレンジ&ジンジャー ¥1,200
Shrb Orange & Ginger