



IGNITE

CAFE & DINING

CAFE

15:00 - 17:00

PUDDING

プリン



イグナイトの
濃い味プリン

IGNITE Richly-flavored Custard Pudding

¥1,700

ドリンク付き
with Drink



イグナイトの
濃い味プリンアラモード

IGNITE Richly-flavored Custard Pudding
Served with Fruit and Whipped Cream

¥2,300

ドリンク付き
with Drink

AFTERNOON TEA SET

アフタヌーン ティー セット [2名様用]

¥4,200

[1名様分]

※ご注文は2名様
から承ります

数量限定

limited amount

- カヌレ
- マカロン
- ボンボンショコラ
- ルビーチョコのワッフル
- 苺とルビーチョコのタルト
- スコーン ～苺ジャムとクロテッドクリーム～
- りんごとハム、ブルーチーズのピザ
- 生チョコレト

季節ごとに変わるアフタヌーンティーセット。今回はイグナイトで人気の
ピザが登場。甘塩っぱく仕上げたりんごのピザにブルーチーズのアクセントが
光ります。お酒にも相性が良いのでお好みでどうぞ。ルビーチョコレトは
キュンと甘酸っぱいお味に。生チョコレトはお酒のお供にもぴったりで、
ホットドリンクに溶かしても楽しんでいただけます。ちよっぴり大人な
アフタヌーンティーセットで優雅なひとときをお過ごしください。



フリー
ドリンク付き

with Free Drink

セット
ドリンク

SET DRINK

ブレンドコーヒー
Blend Coffee

ダーズリンティー [HOT]
Darjeeling [HOT]

オレンジジュース
Orange Juice

アイスコーヒー
Iced Coffee

アイスアールグレイティー
Earl Grey Iced Tea

グレープフルーツジュース
Grapefruit Juice

カフェラテ [ICE/HOT]
Cafe Latte [ICE/HOT]



CAKE SET

ケーキセット



ガトーショコラ

Gateaux Chocolate

伝統・王道のチョコレートケーキ。常温にしてから食べることで、とろけるような口どけに。甘みを抑えたホイップクリームと一緒に合わせることで、よりいっそうチョコレートの深み、香りを感じられます。



本日のケーキ

Today's Cake

(Please ask a staff member what the today's cake is.)

日替わりの特別なケーキ。

内容はスタッフにお尋ねください。



キャラメルナッツタルト

Caramel Nut Tart

塩キャラメルグラスをのせたナッツたっぷりのタルトです。老若男女問わず好まれる味に仕上げました。



オペラ

Opera

コーヒーのバタークリーム、ガナッシュショコラ、ナッツのペーストを組み合わせたケーキ。濃厚な味わいと口どけをお楽しみください。



ジャスミンとベリーのシブースト

Jasmine and Berry Chiboust

ジャスミンの香り豊かなムースと甘酸っぱいベリーを合わせたケーキ。芳醇なジャスミンの香りを是非お楽しみください。

¥1,780

ドリンク付き
with Drink

セット
ドリンク

SET DRINK

ブレンドコーヒー
Blend Coffee

ダーズリンティー [HOT]
Darjeeling [HOT]

オレンジジュース
Orange Juice

アイスコーヒー
Iced Coffee

アイスアールグレイティー
Earl Grey Iced Tea

グレープフルーツジュース
Grapefruit Juice

カフェラテ [ICE/HOT] +¥100
Cafe Latte [ICE/HOT]



FRENCH TOAST

フレンチトースト

BURDIGALA 特製ブレッドを使って仕上げた
フレンチトースト塩キャラメルグラス添え

French Toast Made with BURDIGALA's special bread Served
with Salty Caramel Glaze

¥1,880

ドリンク付き
with Drink



下記より
おひとつ
お選び下さい

BAKED SWEETS SET

焼き菓子セット by BURDIGALA

¥1,450

ドリンク付き
with Drink



マドレーヌ



フロランタン



パルミエ



フィナンシェ



ガレット・ブルトンヌ



フィナンシェ・ショコラ



自家製ベーコンのBLTサンド

SANDWICH

ブルディガラのパンを使ったサンドウィッチ

by BURDIGALA

自家製ベーコンのBLTサンド ¥2,200

BLT Sandwich with House-made Bacon

自家製ロースハムと玉子のサンドウィッチ ¥1,700

House-made Roast Ham and Egg Sandwich

熟成牛サーロインのステーキサンド ¥3,500

Aged Beef Sirloin Steak Sandwich

PASTA & PIZZA

ピッツァとパスタ

熟成牛を使ったボロネーゼ タリアテッレ ¥2,500

Tagliatelle with Bolognese Sauce Made with Aged Beef

自家製ベーコンのトマトソースパスタ ¥1,850

Pasta Amatriciana with House-made Bacon

季節のパスタ (内容はスタッフにお尋ねください) ¥1,850

Seasonal Pasta (Please ask a staff member what the Seasonal Pasta is.)

フレッシュトマトとモzzarellaのピッツァ ¥1,850

Fresh Tomato and Mozzarella Cheese Pizza

ゴルゴンゾーラを使ったクワトロフォルマッジョ ¥2,200

Four Cheese Pizza made with Gorgonzola



熟成牛を使ったボロネーゼ タリアテッレ



フレッシュトマトとモzzarellaのピッツァ

CURRY

カレー

熟成牛を使用したイグナイトカレー ¥1,800

IGNITE Curry Made with Aged Beef

国産牛のハヤシライス ¥1,600

Hashed Wagyu Beef with Rice

イグナイトカレー & ハヤシライス ¥1,700

IGNITE Curry & Western-style Hashed Beef Rice Combination Plate

表示価格は、全てサービス料込の価格となっております / Prices include service charge