

GRAND MENU



地層ニオンリング

淡路産たまねぎを
地層状に重ねました

¥ 880



バター香るaemクルンジ

店内焼きクロワッサンをたっぷりの
シュガーバターをつけて
パリパリにキャラメリゼ仕立てに

¥ 380



淡路島牛乳を使った ミルクソフトクリーム

濃厚なミルクの味わいをシンプルに楽しめます

¥ 400



チーズトッピング
+150yen

さくさくフライドポテト

やっぱりおいしい、さくさく食感!

¥ 380



揚げたて淡路牛コロッケ

淡路牛のうまみがつまった
ジューシー肉感!

¥ 280



地層バスクチーズケーキ

半年かけて開発した淡路島チーズ工房コラボ
aemオリジナルチーズケーキ

¥ 950

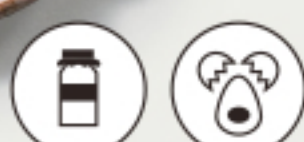


100%
PLANT
BASED

ドロっといちごのウィークエンドケーキ

食べると苺ソースがシャリッとして
甘味が広がります

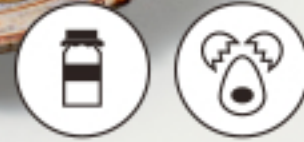
¥ 680



北坂養鶏場の卵を使った ドロっとプリン

北坂養鶏場の濃厚な卵と、淡路島牛乳、
生クリームを贅沢に使った王道プリン。
ドロっと流れる自家製カラメルソース

¥ 680



竹炭を使った ドロっと黒プリン

黒色のプリン!?後味に
少しだけ感じるホロ苦みが
竹炭の味わいです

¥ 680



いちご地層パフェ

甘酸っぱいいちごを使った
地層コンセプトパフェ

¥ 780



ティラミス地層パフェ

豆乳クリームを使った
やさしいあまみの
ティラミスです

¥ 780

SET DRINK + ¥ 350

全てのドリンクメニューが対象

※全て税込価格の表示です

アレルギー



コムギ



エビ



タマゴ



牛乳

GRAND MENU

Original drink

ここだけでしか味わえない
オリジナルドリンク

ホエイドリンク

飲む美ケア

WELCOME TO
AWAJISHIMA
CHEESE

「飲む美ケア」aemオリジナルホエイ

淡路島チーズ工房さんで出来るホエイを使ったアレンジドリンク。
シロップは淡路産の果物を使って自家製シロップに

ホエイとはチーズ作成時の上ずみの水分のこと。本来は廃棄される副産物をドリンクに活用！



ホエイエード

自家製レモネードのホエイ割り
さっぱり爽やか！

¥ 600



いちごホエイ

自家製いちごシロップに
ホエイをあわせて

¥ 650



いちじくホエイ

いちじくシロップとホエイの
他にはない贅沢マッチ！

¥ 650

コーヒー & ソフトドリンク

コーヒー (HOT/ICED) ¥ 500

紅茶 (HOT/ICED) ¥ 500

カフェラテ (HOT/ICED) ¥ 550

カフェモカ (HOT/ICED) ¥ 550

果汁100%オレンジジュース . . . ¥ 300

果汁100%りんごジュース . . . ¥ 300

※全て税込価格の表示です

アレルギー



コムギ



エビ



タマゴ



牛乳