

ふわふわかき氷 Shaved Ice

匠館こだわりのかき氷は果実シロップ、練乳、白玉など自家製です。



春さくらみるく氷

¥1,200 (税込¥1,320)

ほんのり桜色のシロップと、中にひそんだ桜餡、匂いたつ桜の香り♪春をとじ込めた一品です。三色の白玉は冷えすぎると固くなりやすいのでお早めにお召し上がりください。



生いちごみるく氷

¥1,300 (税込¥1,430)

酸味と甘みが絶妙ないちごシロップと自家製練乳は相性抜群です！
子どもから大人まで大好きな味です♡



生りんごみるく氷

¥1,100 (税込¥1,210)

生産量日本一の弘前産のりんごをたっぷり使った弘前ならではのかき氷。上にはドライアップルをトッピング♪



黒蜜きなこ金時氷

¥1,100円 (税込¥1,210)

さっぱりとした甘さの黒蜜と自家製練乳が、きなこの香ばしさとよく合います。底にあんこも入ってます。



練乳氷

¥800 (税込¥880)

こだわりの自家製練乳の美味しさをシンプルに味わえるかき氷です。

お客様へ

白玉は時間が経つと氷で冷えて硬くなりますので、お早めにお召し上がりください。

季節限定



桜杏仁ゼリー

¥700 (税込¥770)

桜風味の杏仁豆腐は春を感じる一品。フルーツとバニラアイスを入れて見た目も華やかに。



和風パフェ

¥900 (税込¥990)

あんこ、さつまいもの甘露煮、わらび餅、底にはバナナなど、ボリュームのあるパフェです。



バニラアイス

¥400 (税込¥440)

柚子ジャムを添えております。
苦手な方はスタッフまでお声がけ下さい。

🍏 りんごのタルト

シナモンが効いたシャキシャキりんごのカットがゴロゴロ入っています♪

単品 ¥600 (税込¥660)
ドリンクセット ¥1,000 (税込¥1,100)

ドリンクはお飲み物のページから1つお選びください。



ランチメニュー (11:00~14:30ラストオーダー)

◆セットのドリンクはページ下のセットドリンクからお選び下さい

青森県産長芋のカレー (サラダ・ドリンク付き)

¥1,200 (税込¥1,320)

青森県産の長芋をトッピングしたカレーです。

ご飯大盛り+110円(税込)

※お値段変わりませんが、ご飯少なめもできます



アラビアータ (サラダ・ドリンク付き)

¥1,200 (税込¥1,320)

茄子が入ったちょっと辛めのトマトソースパスタです。

ランチセットドリンク お好きなお飲み物を1つお選びください。

◆和紅茶 ◆あずき茶 ◆アップルティー ◆アイスコーヒー ◆アイ스티ー ◆りんごジュース

オリジナルクラフトビール

ORIGINAL CRAFT BEER

◆ ヴァイツェン

ドイツ語の「白」という意味のビール酵母と小麦麦芽のおりなす上品な香りが特徴の苦みの少ない飲みやすいビールです。

アルコール度数5% 300ml 各¥900 (税込¥990)



ニッカウヰスキー シードル

◆ スイート アルコール度数 3%

心地よい甘さで低アルコールのため、アルコールビギナーの方にもおすすめです。

◆ ドライ アルコール度数 5%

味わいすっきり。

雑味や苦みを一切感じさせない、透明感のあるシードル。

各200ml 各¥700 (税込¥770)

Cidre

