

## ANGEL FOOD CAKE

人気  
No.1!!

大阪南船場にて1号店をオープン以来  
関西はもちろん関東各店でも不動の人気を誇る  
GARBの人気 No.1スイーツ「エンゼルフードケーキ」

ケーキの生地には卵黄を使わず、素材は卵白・小麦粉・砂糖・バニラビーンズだけ。魔法のように柔らかでモチモチの生地にほろ苦いキャラメルとフワフワのシャンティー クリームによる絶妙なバランスが人気の秘密



*Vanilla Caramel*

バニラキャラメル

Vanilla Caramel

¥ 650

\*特定原材料/卵・乳・小麦・アーモンド

ショコラ *Chocolate*

Chocolate

¥ 650

\*特定原材料/卵・乳・小麦



+200円でソフトクリームをお付け頂けます / Add 200yen for soft ice cream

\*価格は税込表示となります。

\*メニューに含まれるアレルギーにつきましてはスタッフまでお問合せください。

# SWEETS

シャンデリア自慢のスイーツ

ぜひ、お好きなドリンクとセットでお召し上がりください!



**ショコラテリーヌ** ¥ 700

Chocolat Terrine

しっとり濃厚なチョコレート生地をシャンティとともに...

\* 特定原材料 / 小麦、乳、卵



**ヴィオレッテ** ¥ 800

Violette

アールグレイ風味のホワイトチョコムースにカシスクリームや  
コンフィチュールを合わせたコクと酸味の程良いバランス

\* 特定原材料 / 小麦・卵・乳・アーモンド



**バスクチーズケーキ** ¥ 750

Basque Cheese Cake

チーズをたっぷり使った濃厚な味わい。

バニラ香る甘さ控えめの大人のチーズケーキ。

\* 特定原材料 / 小麦・卵・乳・くるみ・大豆・ゼラチン



**クレームキャラメル** ¥ 700

Crème Caramel

ほろ苦キャラメルソースと卵たっぷりのプディング

\* 特定原材料 / 卵・乳

+200円でソフトクリームをお付け頂けます / Add 200yen for soft ice cream



### ナッツのタルト ¥ 300

Nut Tart

アーモンド、くるみ、ヘーゼルナッツ、ドライフルーツを  
たっぷり使用 食感も楽しめるスイーツ

\* 特定原材料 / 小麦、乳、卵、アーモンド、くるみ



### モンブラン ¥ 650

Mont Blanc

濃厚なマロンクリームとタルトの組合せを  
ご賞味ください。

\* 特定原材料 / 小麦、乳、卵、アーモンド



### シャンデリア トリプルアイス ¥ 600

Chandelier Triple Ice cream

[バニラ・白桃・ダーズリン]

Vanilla/Peach/Darjeeling

\* 特定原材料 / 卵・乳



### チョコレートパフェ ¥ 980

Chocolate Parfait

チョコマロン、ガトーショコラ、パイなど

様々な食感を楽しめる贅沢なチョコレートパフェ。

\* 特定原材料 / 小麦・卵・乳・大豆