



Satoyama Scone

11:00-16:30

愛媛県産小麦と国産発酵バターを使用。素材選びと配合にこだわり尽くし、店内で毎日焼き上げる香り豊かな里山サロンのオリジナルスコーン。店内では、ほかほかのスコーンと自家製発酵バタークリームを合わせてお召し上がりいただけます。

好きなスコーンを棚からお取りください ※限定スコーンは+100円です

シングル

好きなスコーン1個



¥300

ダブル

好きなスコーン2個



¥550

ハットトリック

好きなスコーン3個



¥800

+ drink set (ドリンクメニューの★印からお選びください)

¥650

¥890

¥1,130

プレーンスコーン

ジャム・自家製発酵バタークリーム付

その他のスコーン

自家製発酵バタークリーム付

テイクアウトスコーン ¥180~¥300

好きなスコーンをトレーにお取りください。

自家製発酵バター(冷凍)も一緒にテイクアウトできます。
レジにてお知らせください。

自家製 発酵バタークリーム ¥480

TAKE OUT 冬季限定

国産発酵バター、メレンゲを練り上げて作る自家製のクリーム。里山スコーンと相性抜群!



Sweets drink set

下記のお好きなスイーツ + ★印のドリンク ALL ¥990



季節のケーキ ¥650

定期的に入れ替わる、季節のケーキです。新しいお味をお楽しみください。

●写真はイメージです。
●季節に合わせて、内容が変更となる場合がございます。



ガトーショコラ ¥600

甘さを抑えた自家製生チョコレートソースをたっぷりかけた、チョコレート好きのためのチョコレートケーキ。



今治塩チーズケーキ ¥600

今治市伯方島で作られる、時間をかけて結晶させた塩の花を使用。愛媛県産みかんの花のはちみつをかけて。



SATOYAMA SALON

表示価格はすべて税込です