



FOOD

ビーフジャーキー	500
生ハムの盛り合わせ	900
レーズンバター	550
ミックスナッツ	400
ドライフルーツ	650

Standard Drink

-Beer-

ハイネケン	600
シャンディガフ	600
カシスビア	600

ALL 550yen

ジントニック
ジンバック
スクリュードライバー
モスコミュール
ブルドック
ラムコーク
テキーラサンライズ
テキーラコーク
カシスオレンジ
ディタグレープ
ピーチウーロン
ファジーネーブル
マリブコーク

-Whisky-

◆ロック/水割り/ハイボール/ストレート

I.Wハーパー	500
バランタイン	550

Café

ALL500yen
アイスコーヒー

ホットコーヒー

アイスティ

ホットティ

Softdrink

ALL440yen

オレンジジュース

グレープフルーツジュース

コーラ

ジンジャーエール

ウーロン茶



店内で一つ一つ作り上げた季節感じるパーツを
丁寧に盛り込んだ魅惑のデザート。
最高に幸せな1日のメはVIGOの夜パフェで。

※一つ一つ手作業で仕上げていますので20分〜30分程お時間を頂いておりますので、
提供時間に差がございます。恐れ入りますがテーブルに到着した順番でお召し上がりください。

大人の休日

- ・チュイル
- ・ピスタチオアイス
- ・シカスベリーコンポート
- ・マスカルポーネクリーム
- ・アメリカンチェリーのコンポート
- ・マスカルポーネクリーム
- ・ショコラバクゼット
- ・チョコレートアイス
- ・ショコラクーパ
- ・マスカルポーネクリーム
- ・フレッシュアメリカンチェリー

¥1650

杏姫

- ・ルビーチョコ
- ・赤紫蘇のラニテ
- ・アブリコットのシロップ漬け
- ・フランボワーズソース
- ・シュトロイゼ
- ・梅ソーダジュレ
- ・マスカルポーネムース
- ・みずのアイス
- ・フランボワーズソース

¥1600

ストロベリー畑

- ・ヌガティーヌカカオ
- ・赤いジェルワーズ
- ・ピンクムラング
- ・中村農園のイチゴアイス
- ・カスタードムース
- ・苺
- ・ベリージュレ
- ・キャラメルフィグクーシュー
- ・マスカルポーネムース

¥1800

趣

～抹茶の和パフェ～

- ・抹茶マカロン
- ・抹茶アイス
- ・シュトロイゼ
- ・カスタードムース
- ・抹茶クランブル
- ・クッキー
- ・ピスタチオアイス
- ・柚子と生薑のジュレ
- ・抹茶シフォン
- ・チョコムース

¥1500

オレンジ王子

- ・オレンジチップ
- ・オレンジの皮
- ・ダークチョコ
- ・オレンジと人参のマカロン
- ・オレンジ風味のキャラメルソース
- ・北川鶏園アイス
- ・オレンジ
- ・チョコサブレ
- ・パティシエール
- ・シュトロイゼ
- ・ミルクチョコムース
- ・ブラッドオレンジのジュレ

¥1600

キウイの美学

- ・ローズマリー風味のシヤンティ
- ・ほうれん草のアイス
- ・ローズマリーとレモンガラスのジュレ
- ・キウイ
- ・カスタードムース
- ・キャラメルフィグクーシュー
- ・サブレ
- ・マスカルポーネムース
- ・アールグレイのジュレ

¥1700