

スイーツ

10:00~17:30LO

ドリンク

テイクアウトOK

10:00~17:30LO

2・3月限定

本場で習った  
バスクチーズケーキ

~みそピーナッツバターを添えて~

500円(税込550円)

ピーナッツバターと「は~とむぎみそ」を合わせた、発酵料理人・中川裕子さん考案の特製みそピーディップを添えました。塩味と深い甘さが相性ぴったり。



68.8φチーズケーキ 各種  
230円(税込253円)~

テイクアウトOK

+ アイスクリーム

550円(税込605円)



黄金プリン

350円(税込385円)

ちょっとかための、なつかしい味の自家製カスタードプリン。小矢部市の仁光園の生みたて卵をたっぷり使用しています。



今月の能作のおやつ (ショーケースをご覧ください)

季節の素材にこだわった風味豊かな月替わりスイーツ。  
心を込めた手づくりの美味しさです。

ドリンクと一緒にご注文で 100円引きいたします。

ベーグル各種 240円(税込264円)~

テイクアウトOK

※テイクアウトの場合、税率が異なりますので、別価格になります。

フルーツコンポートアイ스티ー

※テイクアウト不可

650円(税込715円)

おすすめ

自家製生絞りジンジャーエール

600円(税込660円)



カフェモカ (ホット or アイス)

550円(税込605円)

カフェラテ (ホット or アイス)

550円(税込605円)

コーヒー (ホット or アイス)

450円(税込495円)

紅茶 (ホット or アイス)

450円(税込495円)

メロンソーダ

450円(税込495円)

ジンジャーエール

450円(税込495円)

オレンジジュース

450円(税込495円)

リンゴジュース

450円(税込495円)

ウーロン茶

450円(税込495円)

アルコール



富山の純米酒とおつまみ

おすすめ

錫とガラスの呑み比べセット 1,500円(税込1,650円)

能作の錫100%製のぐい呑とガラスと陶器のおちょこで呑み比べできます。  
富山県産の甘エビ干し&ほたるいか干しのおつまみ付き。

ハートランドビール

650円(税込715円)

サンシャインプレミアムハイボール

650円(税込715円)

スイーツ

14:00~17:30LO

アフタヌーンティー

14:00~17:30LO



数量限定

かくれんぼシフォン

※テイクアウト不可

~いちごとダークショコラ~

1,000円(税込1,100円)

富山県小矢部産の新鮮卵を使用した生地に竹炭パウダーを練り込んだ、バニラ香るふわふわチャコールシフォン。ダークショコラとクレームシャンティをグラサージュして仕上げました。能作製品をかたどった「鑄物」チョコとマカロンをトッピングし、シフォンケーキの中にはゴロッといちごがかくれんぼ。



数量限定

能サクッ!アップルパイ 1,500円(税込1,650円)

大人気

生地に発酵バターを練り込みサクッとした食感のパイは、能作の人気商品「KAGO」をイメージしています。国産の丸ごとリンゴの中には、自家製さつまいもペーストをイン。バニラアイスと一緒に、やさしい味のハーモニーをご堪能ください。

事前予約制

ご予約・お問い合わせは  
スタッフまで

能作 IMONO KITCHEN(イモノキッチン)

0766-63-0050(10:00-18:00)

※来店日の2ヶ月前よりご予約承ります。

※2名様分よりご注文いただけます。



画像は2名様分

能作オリジナルアフタヌーンティーセット

1名様分 2,500円(税込2,750円)

ティーカップ&ポットは、長崎県の伝統工芸・波佐見焼のブランド「一真窯」とのコラボレーション品です。落ち着いた錫の輝きと透けるような白磁の美しさもお楽しみください。前日までに店頭またはお電話にてご予約ください。

【セット内容】 ティーフーズと選べるドリンク1杯

ティーフーズ 上段：焼き菓子3品

中段：オードブル盛り合わせ4品

下段：スイーツ6品