

スイーツ

10:00～17:30LO

バニラソフトクリーム 450円(税込495円)

トッピングソース：チョコ、キャラメル、ストロベリー
こく深い濃厚バニラソフトに高岡大仏を
イメージしたカステラをトッピング。
3種類のソースからお選びいただけます。



68.8φチーズケーキ 各種 230円(税込253円)～

テイクアウトOK



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。

※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。

ドリンク

テイクアウトOK

10:00～17:30LO

フルーツコンポートアイ스티ー 650円(税込715円)

※テイクアウト不可

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)

ジンジャーエール 450円(税込495円)

メロンソーダ 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 1,500円(税込1,650円)

おすすめ

錫100%、ガラス、磁器の3種のぐい呑みで日本酒を呑み比べできます。
富山県産ほたるいか素干しと糸するめのおつまみ付き。

ハートランドビール 650円(税込715円)

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

※テイクアウト不可

かくれんぼシフォン ～桃とブルーベリー～

富山県小矢部産の新鮮卵を使用したバニラシフォンケーキに、シャンティクリーム
と白桃をデコレーション。

中には桃のムース、ブルーベリーがかくれんぼ。能作製品をかたどった「鑄物」チョコ
とラングドシャをトッピングした、旬を感じるシフォンケーキをご用意しました。



数量限定

※テイクアウト不可

能サクッ!アップルパイ 大人気 1,500円(税込1,650円)

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