



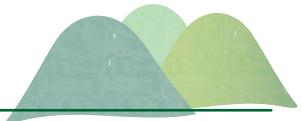
ATELIER
TERRACE
—アトリエテラス—

人と人、
自然と人がつながる
集いの場





おすすめコース

terrace the bake
テラス・ザ・ベイク

ポップオーバーとスイーツビュッフェのセット

¥2,600 税込

アトリエテラスおすすめNo.1のセット。
お好きなポップオーバーと、できたてスイーツを
心ゆくまでお楽しみください。

- セット内容
- ・お好きなポップオーバー (P4)
 - ・スイーツビュッフェ (P6)
 - ・あさぎり牛乳ソフトクリーム
 - ・お好きなドリンク (P8)



rich the butter popover

リッチ・ザ・バター
ポップオーバー

¥1,800 税込

店内工房で焼きたて。地元素材を使った
アトリエテラスならではのデニッシュ。
フルーツや野菜と組み合わせて召し上がり。

- セット内容
- ・お好きなポップオーバー (P4)
 - ・あさぎり牛乳ソフトクリーム
 - ・お好きなドリンク (P8)

sweets the bake
スイーツ・ザ・ベイク

できたてスイーツビュッフェ

¥1,800 税込

(3歳以下無料／小学生以下¥900 税込)

焼きたてのスイーツを贅沢に楽しめる、
スイーツビュッフェとドリンクのセット。
アトリエテラスでしか味わえない、甘い幸せを召し上がり。

- セット内容
- ・スイーツビュッフェ (P6)
 - ・あさぎり牛乳ソフトクリーム
 - ・お好きなドリンク (P8)



＼冬限定のおすすめ／

とろりチーズと
ポップオーバーの出会い



自家製ハッシュドポテト付

rich the butter popover
リッチ・ザ・バター ポップオーバー
チーズフォンデュ



とろける濃厚チョコレートと
さくふわポップオーバー



rich the butter popover
リッチ・ザ・バター ポップオーバー
生チョコフォンデュ



お好きなスイーツに、
選べるフォンデュ

チーズフォンデュ（単品）

チョコフォンデュ（単品）

各¥ 500 税込

rich the butter popover

リッチ・ザ・バター ポップオーバー



外は香ばしく、中はもっちりと。

アトリエラスのポップオーバーは朝霧高原の放し飼い卵「福が、きた」、

朝霧高原産「あさぎりバター」を使用し、ふんわり膨らむまでひとつひとつ丁寧に焼き上げます。

季節の素材や地元野菜をトッピングした、「静岡県の恵みが詰まったポップオーバー」です。

ポップオーバーとは？

ポップオーバーとは、小麦粉・卵・牛乳・バターを使ったアメリカ生まれの焼き菓子。

オーブンで焼かれる際に、生地が「ポン」と膨らみ、型から飛び出すようにふくらむ姿から“popover”と名付けられました。

アトリエラスでは、「静岡ならでは」のポップ



富士山の麓、朝霧高原の放し飼い卵「福が、きた」は
自然豊かな土地で健康に育った、安心安全新鮮な美味しさです。
お客様・作り手・鶏に「福」が来ますようにと、大切に育てられた
特別な卵。ぜひご堪能ください。



rich the butter popover

リッチ・ザ・バター ポップオーバー

¥1,800 税込

セット内容

- ・お好きなポップオーバー
- ・あさぎり牛乳ソフトクリーム
- ・お好きなドリンク (P8)





季節のフルーツ

焼きたてのポップオーバーに、季節のごとに変わる旬のフルーツをたっぷり添えて。
サクッと香ばしい生地に、みずみずしい果実の甘みと酸味がとけ合う、季節限定のひと皿です。
旬の味わいを五感で楽しめる、ここだけの特別なスイーツをどうぞ。



マルゲリータ

外はパリッと中はふんわりのポップオーバーに、トマトや旬の野菜、チーズをたっぷりのせて。
ふんわり軽い生地と、ジューシーな野菜の旨みが重なり合う、季節野菜のお食事スタイル。
カフェらしい軽やかなひと皿です。

季節
限定



チーズフォンデュ

香ばしく焼き上げたポップオーバーに、あさぎり牛乳を使用したとろ~りチーズ。
自家製のハッシュドポテトをトッピングしました。
さらに、お好みで「追いチーズ」も出来ます。
チーズ好きにはたまらないポップオーバーです。



季節
限定



生チョコフォンデュ

香ばしく焼き上げたポップオーバーに、とろ~り濃厚なチョコレートソースをたっぷり。
なめらかでやさしい甘さが一口ごとに広がります。
フルーツを添えた、デザートとして楽しめる期間限定のポップオーバーです。



楽しみ方様々！

追いチーズ
¥500 税込



追いチョコフォンデュ
¥500 税込

terrace the bake

テラス・ザ・ベイク

ポップオーバーとスイーツビュッフェのセット

¥2,600 税込

おすすめ No.1
アトリエテラスの
美味ししさ詰まった
コース



セット内容

- ・お好きなポップオーバー
- ・スイーツビュッフェ (P6)
- ・あさぎり牛乳ソフトクリーム
- ・お好きなドリンク (P8)



sweets the bake

スイーツ・ザ・ベイク

できたてスイーツビュッフェ



店内の工房で焼き上げた、
できたてスイーツを心ゆくまで
お楽しみいただけます。
たこまん人気 No.1 「大砂丘」は、
限定フレーバーで登場。
朝霧高原のあさぎり牛乳や
掛川栗など、地元の旬の素材を
ふんだんに使用した
スイーツたちをお楽しみください。

季節
限定

スイーツについて
お楽しみいただけます



チーズフォンデュ（単品）
チョコフォンデュ（単品）

各￥500 税込

sweets the bake

スイーツ・ザ・ベイク

できたてスイーツビュッフェ

¥1,800 税込

3歳以下無料

小学生以下 ¥900 税込

セット内容

- ・スイーツビュッフェ
- ・あさぎり牛乳ソフトクリーム
- ・お好きなドリンク (P8)



おすすめ No.1
アトリエテラスの
美味しい詰まった
コース 

terrace the bake

テラス・ザ・ベイク

ポップオーバーとスイーツビュッフェのセット

¥2,600 税込

セット内容

- ・お好きなポップオーバー (P4)
- ・スイーツビュッフェ
- ・あさぎり牛乳ソフトクリーム
- ・お好きなドリンク (P8)





ATELIER

TERRACE

—アトリエテラス—

地域素材



できたてスイーツ

アトリエテラスのスイーツで
静岡の旬を存分にお楽しみください



HP



公式 LINE



公式 Instagram



ご予約はこちら

ドリンクメニュー



セットのドリンクは下記からお選び下さい。

アイスドリンク

ホットドリンク

おかわり自由

2杯目以降、枠内の他のドリンクと交換可能

アイスコーヒー ●

ブレンドコーヒー ●

アイスティー ●

・オーガニックピュアブラック

espresso

カフェラテ ●

おかわり
+650円

homemade drink

homemade レモネード ●

おかわり
+630円

homemade レモンスカッシュ ●

おかわり
+630円

homemade ジンジャエール ●

おかわり
+630円

tea

ホットティー

● 下記の5種から
お選びいただけます

おかわり
+580円



juice

オレンジジュース ●

おかわり
+580円

りんごジュース ●

おかわり
+580円

ジュースに関して

「スイーツ・ザ・ベイク」ご注文の小学生以下の方は

おかわり無料 となります

できたての情報、
お届けします



HP



公式 LINE



公式 Instagram