

# MENU JUNE 2019



NEW



モンブラン  
Gâteau Mont-blanc

定番の栗のモンブラン。甘酸っぱいフランポワーズがアクセントに

¥ 630 ( ¥ 680 )

NEW



チェリープリン  
Pudding aux cerises

マルカルポーネプリンに、チェリーのコンポートをトッピングした季節のプリン

¥ 490 ( ¥ 529 )



カフェモカ  
Café mocha

コーヒーが香るやさしい甘さに、かすかなほろ苦さが広がるムースケーキ

¥ 630 ( ¥ 680 )



シュークリーム  
Choux à la crème

味わい深いカスタードが人気のバニラのシュークリーム

¥ 490 ( ¥ 529 )



タルトシトロン  
Tarte au citron

さわやかな甘さのレモンタルト。クリームに入れた生姜がアクセントです

¥ 580 ( ¥ 626 )



タルトスリーズピスターシュ  
Gâteau aux cerises et pistache

チェリーと相性の良いピスタチオをあわせた季節のタルト

¥ 630 ( ¥ 680 )



タルトアグリユム  
Tarte aux agrumes

オレンジとグレープフルーツの酸味がさわやかな季節のタルト。ピスタチオのクリーム入りです

¥ 630 ( ¥ 680 )



サロンドテ  
Salon de thé

ミルクティーと、レモンティーふたつの味を一緒に楽しめるムースケーキ

¥ 580 ( ¥ 626 )



イデアル  
Idéal

バラ風味のフランポワーズクリームを包み込んだ大人のチョコレートケーキ

¥ 580 ( ¥ 626 )



フロマージュクリュ  
Gâteau au fromage cru

さわやかな二層のチーズクリームをサブレの食感とともに

¥ 530 ( ¥ 572 )



ナナ  
Nana

ライム風味のマスカルポーネクリームにベリーのアクセントをきかせて

¥ 530 ( ¥ 572 )



ショートケーキ  
Gâteau aux fraises

甘酸っぱいイチゴとふわふわのスポンジ。上質な生クリームでしっとり

¥ 580 ( ¥ 626 )

※カッコ内の料金には消費税が含まれております ※店内でお召し上げりの場合、別途サービス料 (10%) を加算させていただきます  
 ※食材の入荷状況等により、メニューが変更になる場合がございます ※数に限りがございます ※季節により商品が入れ替わります  
 ※食物アレルギーのある方は、予めスタッフにお知らせください