

# MENU 2018 SEPTEMBER



NEW



モンブラン カシスポワール  
Mont-blanc cassis poire

甘酸っぱいカシスのムースを  
洋梨のクリームで包みました

¥ 600

NEW



タタン  
Tatin

キャラメリゼしたリンゴをたっぷり使った  
季節のケーキ

¥ 550

NEW



マロン プディング  
Pudding aux marons

優しい甘さのマロンプリンに、抹茶の  
パンナコッタなどをあわせた季節のプリン

¥ 550

NEW



シュークリーム ポム  
Chou pomme

さわやかなヨーグルトクリームと  
リンゴをあわせた季節のシュークリーム

¥ 500



フォレノワール  
Forêt noire

濃厚なチョコレートクリームと  
洋酒漬けのチェリーが大人の味わい

¥ 600



バロン ダナナス  
Ballon d'ananas

キャラメリゼしたパイナップルを  
ライムが香るチョコレートムースで包みました

¥ 600



ブッシュェ フィグ  
Bûche figue

カスタードクリームと生クリームが入った  
イチジクのパイです

¥ 600



サヴァラン ピニャコラーダ  
Savarin piña colada

カクテル“ピニャコラーダ”をイメージした  
パイナップルとココナッツのサヴァラン

¥ 600



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  
甘すぎない生クリームも人気です

¥ 600



タルト ジャスミンライチ  
Tarte jasmin litchi

ライチ風味のチョコレートと  
ジャスミンが香るムースのタルト

¥ 600



カレン  
Karen

ほのかな甘みのレアチーズケーキ  
ローズ風味のジュレがアクセント

¥ 550



ナナ  
Nana

ライム風味のマスカルポーネクリームに  
ベリーのジュレをあわせました

¥ 550

※表示料金は消費税を含みます ※店内でお召し上げの場合、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  
※食物アレルギー等がございましたら、予めスタッフにお申し付けください