

MENU JULY 2019



NEW



タルトフロマージュエテ
Tarte au fromage

マンゴーやパインなどのトロピカルフルーツを、フロマージュブランでさわやかに

¥ 530 (¥ 572)

NEW



マンゴープリン
Pudding à la mangue

とろけるマンゴーの味を楽しめるプリン。アニスの香りがアクセントです

¥ 580 (¥ 626)

NEW



ココアンジュ
Coco-Ange

ココナッツムース、ベリーのコンポートにトロピカルジュレをあわせた、夏を感じるケーキ

¥ 580 (¥ 626)

NEW



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

¥ 580 (¥ 626)

NEW



ミルフィーユショコラ オチャイ
Mille-Feuille Chocolat au Chai

スパイシーなチャイ風味のチョコクリームをミルフィーユ仕立てにしました

¥ 630 (¥ 680)

NEW



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に

¥ 530 (¥ 572)

NEW



タルトマンゴー
Tarte à la mangue

とろける甘さのマンゴーを贅沢に使った季節のタルト

¥ 630 (¥ 680)

NEW



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)



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)



タルトスリーズ ピ스타ージュ
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)



ナナ
Nana

ライム風味のマスカ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)

※カッこ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