

# MENU OCTOBER 2021



NEW



シャ・ノワール  
Chat noir

イチジクのジュレとハチミツクリームが入った  
マスカルポーネチーズのムースケーキ。

¥ 680

NEW



ジョリ・ファントム  
Joli fantome

フランス語で「かわいいおばけ」という意味の  
一つ目小僧をイメージしたドーム型ケーキ。  
チョコレートとバナナの風味をお楽しみください。

¥ 680

NEW



タルトポティロン  
Tarte potiron

かぼちゃを使ったクリームと、カシスのムースを  
あわせ、甘さひかえめに仕上げました

¥ 630



タルトシャインマスカット  
Tarte muscat

爽やかな甘さが人気のシャインマスカットを  
ふんだんに使用したタルト。シャンパンジュレ  
とともにすっきりと仕上げました

¥ 750



ビジュー  
Bijou

旬のぶどうが楽しめるグラスデザート  
赤ワインのジュレがアクセントになっています

¥ 580



モンブラン  
Gâteau mont-blanc

秋スイーツの代表、栗のモンブラン。中には  
甘酸っぱいフランボワーズが隠れています

¥ 680



シューショコラ  
Choux à la crème au chocolat

チョコレートのシュークリーム

¥ 530



ショートケーキ  
Shortcake aux fraises

しっとりとしたスポンジと、上品な生クリームの  
甘さが、いちごの酸味を引き立てます

¥ 630

※表示料金には消費税8%が含まれております。店内でお召し上がりの場合は、別途サービス料13%・消費税追加分を加算させていただきます  
※季節でメニューが変わります ※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  
※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 ※写真はイメージです