

# MENU JANUARY 2022



NEW



タルトショコラバニユ  
Tarte chocolat à la vanille

濃厚なチョコレートと、香り高いバニラムースのタルト

¥680



タルトフリーズ  
Tarte aux fraises

甘酸っぱい、いちごが主役のタルト

¥680



イヴェール  
Hiver

チョコレートとハチミツのクリーム、柚子のムースケーキ

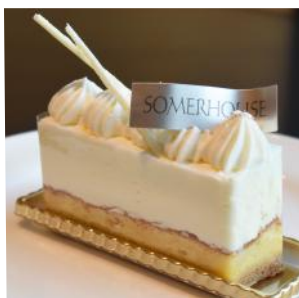
¥630



カフェモカ  
Gâteau moka

コーヒーのムース、マスカルポーネクリームをなめらかなチョコレートのムースで包み込んだキャラメリゼしたナッツとともに楽しみください

¥630



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楽しみください

¥630



シュークリーム  
Choux à la crème

味わい深いカスタードが人気  
バニラのシュークリーム

¥530



モンブラン  
Gâteau mont-blanc

定番の人気ケーキ、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。店内でお召し上げの場合は、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