

MENU 2018 MAY



NEW



ソレイユ
SOLEIL

オレンジムースとミントクリームをあわせた
さわやかな風味のケーキ

¥550

NEW



ギムレットフレーズ
GIMLET FRAISE

ジンとライムジュースを使ったギムレットムースと
バナナコッタフレーズをあわせた大人の味わい

¥550

NEW



タルトミロワール
TARTE MIROIR

甘酸っぱいパッションフルーツクリームを
ほろ苦いチョコレートでコーティングしたタルト

¥600

NEW



シュー プラリネカシス
CHOU PRALINE CASSIS

香ばしいプラリネクリームのシュークリーム
甘酸っぱいカシスがアクセント

¥600

NEW



ほうじ茶プリン
CRÈME CARAMEL HOJICHA

ほうじ茶の香ばしい香りを楽しむ
季節のプリン

¥500



ランゴ
LINGOT

イチゴ、フランボワーズなどのフルーツと
カスタードクリームをメレンゲでつつみました

¥650



タルトシトロン
TARTE 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

¥600



カフェ ショコラ
CAFÉ CHOCOLAT

ほろ苦いコーヒーとチョコレートのムース
香ばしいピーカンナッツのカラメリゼが
食感のアクセントに

¥600



ショートケーキ
SHORT CAKE

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



フルール
FLEUR

レモンとカモミールのクリームを
ホワイトチョコレートのムースで包んだ
さわやかなケーキ

¥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



タルトミルティエ
TARTE MYRTILLE

ブルーベリーをふんだんに使った
さわやかな味わいのタルト

¥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
※食物アレルギー等ございましたら、予めスタッフにお申し付けください