

# MENU MARCH 2019



**春うらら**  
Gâteau mousse au thé vert

香り高い抹茶ムースで、桜風味のクリームを包みました。レモンのジュレがアクセント

¥ 550



**サロンドテ**  
Salon de thé

ミルクティーと、レモンティー  
ふたつの味を一緒に楽しめるムースケーキ

¥ 600



**タルトショコラバニーク**  
Tarte au chocolat et a la vanille

濃厚なチョコレートや、香り高いバニラムースが層になったタルト

¥ 600



**桜プリン**  
Pudding au sakura

なめらかな桜風味のプリンに、桜のジュレをトッピング

¥ 500



**サントノーレフリーズ**  
Saint-Honoré aux fraises

カスタードクリームとベリーのシュークリーム

¥ 600



**苺のモンブラン**  
Gâteau à la crème de fraise

ホワイトチョコレートとチーズムース  
ベリーの酸味をアクセントに

¥ 650



**イデアル**  
Idéal

バラ風味のフランボワーズクリームを包み込んだ大人のチョコレートケーキ

¥ 600



**プランタニエール**  
Gâteau printanier

なめらかなピスタチオのクリームとフランボワーズのムースケーキ

¥ 650



**カフェノワゼット**  
Café Noisette

コーヒーとミルクチョコレート、ヘーゼルナッツが香ばしいケーキ

¥ 550



**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

¥ 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アクセントをきかせて

¥ 550



**ショートケーキ**  
Gâteau aux fraise

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

¥ 600

※表示料金は消費税が含まれております ※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