

MENU 2018 JULY



NEW



フォレノワール
FORÊT NOIRE

濃厚なチョコレートクリームと
洋酒漬けのチェリーが大人の味わい

¥ 600

NEW



マンゴープリン
POUDDING À LA MANGUE

とろけるマンゴの味わいを楽しめるプリン
アニスの香りがアクセントです

¥ 600

NEW



ココアンジュ
COCOANGE

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

¥ 600

NEW



タルトショコラペーシュ
TARTE CHOCOLAT PÊCHE

桃のコンポートと爽やかなレモンクリームを
使った季節のタルト

¥ 600



タルトスリーズ
TARTE CERISE

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

¥ 600



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包みました

¥ 650



ギムレットフリーズ
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
パンナコッタフリーズをあわせた大人の味わい

¥ 550



サヴァランピニャコラーダ
SAVARIN PINA 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

¥ 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



ナナ
NANA

ライム風味のマスカルポーネクリームに
ベリーのジュレをあわせました

¥ 550



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



シュークリーム
CHOU 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

¥ 450

※表示料金は消費税を含みます ※店内でお召し上がりの場合、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