

MENU APRIL 2019



NEW



アティランスフレーズ
Attirance Fraise

イチゴのパバロアとレモン、ピスタチオのケーキ

¥ 580 (¥ 626)

NEW



桜シュークリーム
Choux au sakura

ほろ苦いチョコレートのシュー生地の中に、桜風味のクリームが入った季節のシュークリーム

¥ 490 (¥ 529)

NEW



タルトフレーズ
Tarte fraises

甘酸っぱいイチゴが主役のタルト

¥ 630 (¥ 680)



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

¥ 490 (¥ 529)



春うらら
Haru-Urara

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

¥ 530 (¥ 572)



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

¥ 580 (¥ 626)



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

濃厚なチョコレートと、香り高いバニラムースが層になったタルト

¥ 580 (¥ 626)



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

¥ 630 (¥ 680)



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

¥ 580 (¥ 626)



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

¥ 530 (¥ 572)



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

¥ 530 (¥ 572)



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

¥ 580 (¥ 626)

※カッコ内の料金には消費税が含まれております ※店内でお召し上げりの場合、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
※食物アレルギーのある方は、予めスタッフにお知らせください