

MENU AUGUST 2019



NEW



ペーシュローズ
Coupe de pêche à la rose

桃のムースとヨーグルトのパンナコッタ、桃のゼリー、フレッシュな桃が層になりローズの香りと味の変化が楽しい一品
¥ 530 (¥ 572)

NEW



タルトショコラペーシュ
Tarte au chocolat et 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
¥ 580 (¥ 626)



タルトフロマージュエテ
Tarte d'été au fromage

マンゴーやパインなどのトロピカルフルーツを、フロマージュブランでさわやかに
¥ 530 (¥ 572)



マンゴープリン
Pudding à la mangue

とろけるマンゴー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
¥ 580 (¥ 626)



ココアンジュ
Coco-Ange

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
¥ 580 (¥ 626)



サヴァランピニャコラーダ
Savarin piña 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
¥ 580 (¥ 626)



ミルフィーユ ショコラ オ チャイ
Millefeuille Chocolat au thé Chai

スパイシーなチャイ風味のチョコクリームをミルフィーユ仕立てにしました
¥ 630 (¥ 680)



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に
¥ 530 (¥ 572)



タルトマンゴー
Tarte à la mangue

とろける甘さのマンゴーを贅沢に使った季節のタルト
¥ 630 (¥ 680)



ショートケーキ
Gâteau aux fraises

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かりと
¥ 580 (¥ 626)



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)

※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