

MENU SEPTEMBER 2019



NEW



ミルフィーユ ショコラ
Millefeuille au chocolat

ブランデーのきいたチョコレートのガナッシュ・カスタードクリームを、パイ生地でミルフィーユ仕立てにしました

¥ 580 (¥ 626)

NEW



タルト巨峰
Tarte au raisin Kyoho

クリームチーズ入りの生地に、みずみずしい巨峰をふんだんにのせた季節のタルトです

¥ 580 (¥ 626)

NEW



モンブラン
Gâteau mont-blanc

秋スイーツの代表、栗のモンブランです。甘酸っぱいフランボワーズがアクセントに

¥ 630 (¥ 680)

NEW



シュークリームポム
Choux à la crème de pomme

さわやかなヨーグルトクリームとリンゴを合わせたシュークリームです

¥ 530 (¥ 572)

NEW



モンブランカシスポワール
Gâteau mont-blanc au cassis-poire

甘酸っぱいカシスのムースを洋梨のクリームで包みました

¥ 580 (¥ 626)

NEW



パロダナナス
Ballon d'ananas

キャラメリゼしたパイナップルをライムが香るチョコレートムースで包みました

¥ 580 (¥ 626)

NEW



タルトジャスミンライチ
Tarte au jasmin-litchi

ライチ風味のチョコレートとジャスミンが香るムースのタルト

¥ 580 (¥ 626)

NEW



タルトフィグ
Tarte aux figues

プチプチとした食感も楽しい、イチジクを用いた季節のタルト

¥ 580 (¥ 626)

NEW



タタン
Tatin

キャラメリゼしたリンゴをたっぷり使った季節のケーキ

¥ 530 (¥ 572)

NEW



ハーモニー
Harmonie

チョコレートガナッシュとバタークリームを用いたケーキに、2種類の生クリームをデコレーション。マカロンもアクセントに

¥ 580 (¥ 626)

NEW



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)

NEW



ショートケーキ
Gâteau aux fraises

しっとりとしたスポンジと上品な生クリームの甘さが、いちごの酸味を引き立てます

¥ 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