

MENU NOVEMBER 2019



NEW



シルクヴァンルージュ
Gâteau de soie au vin rouge

シルク水溶液と赤ワインを使った大人の
ムースケーキ。イチジクコンポートのジュレ、
ショコラのムースがアクセントに
¥ 580 (¥ 626)

NEW



ブルーフランボワーズ
Boule aux framboises

軽い口当たりのバタークリームケーキに
フランボワーズを合わせました
¥ 580 (¥ 626)

NEW



タルトポワール
Tarte aux poires

デザートワインに漬け込んで香りを付けた
フランス産の洋梨をふんだんに用いました
¥ 580 (¥ 626)

NEW



クレームカラメルショコラ
Crème caramel au chocolat

なめらかで濃厚なチョコレート
プリン
¥ 490 (¥ 529)

NEW



カラメルポワール
Caramel poire

濃厚なカラメルムースと
さわやかな洋梨のムースケーキ
¥ 580 (¥ 626)



シュークリームポム
Choux à la crème au pommes

さわやかなヨーグルトクリームとリンゴを
あわせたシュークリームです
¥ 530 (¥ 572)



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)



ミルフィーユショコラ
Mille-feuille 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)



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)



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)



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
Shortcake 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(8%)が含まれております ※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
※食物アレルギーのある方は、予めスタッフにお知らせください ※写真はイメージです