



ベルガモットフロマージュ Bergamot Fromage

まろやかな口当たりのフロマージュと、クリアな酸味をきかせたベルガモットジュレをサンドしたレアチーズケーキ



アプリコッタ Apricot tea cake

甘酸っぱいアプリコットのムースとジャムを、やさしい甘さの紅茶ムースで包みました



メロンのショートケーキ Melon Shortcake

まろやかなコクとミルクの風味豊かなクリームを使用しました



デリスフランボワーズ Delice Framboise

ラズベリーの酸味とコクのあるピスタチオの組み合わせ



タルトスリーズ Tarte cerises

パートシュクレ生地にはほろほろとした食感のシュトロイゼクッキーを使用しました



タルトフリユイ Fruit Tart

季節のフルーツを使用したタルト



パリブレスト Paris-Brest

アーモンドの香ばしさを生かしたブラリネクリームにパッションフルーツの酸味がアクセント



ピラミッド Pyramid

ミルクチョコレート、オレンジ、グランマニエにブラリネフィアンティースのアクセント



マンゴーショコラ Mango Chocolat

ジューシーでさわやかなマンゴームースとヘーゼルナッツ香る濃厚チョコムースの組み合わせ



【イートイン限定】クレームブリュレ Creme Brulee

バニラが香る濃厚なクレームブリュレ。季節のフルーツ添え