

ビジュ・ド・ショコラ Bijoux de chocolat

ミルクとダーク、2種類のチョコレートムースにイチゴの果肉ジュレとムースを組み合わせました



ガトーフレーズ Strawberry Shortcake

まろやかなコクと奥行きある風味が特徴のクリームを使用した苺のショートケーキ

グリオットピスターシュ Griot cherry Pistachio

ビターチョコレートと酸味のあるグリオットチェリーのタルトと濃厚なピスタチオのムースの組み合わせ



マルジョレーヌ Marjolaine

古典的なガトーの濃厚な味を軽いクリームでリメイクしたチョコレートとヘーゼルナッツプラリネのガトー



タルトフリユイ Fruit Tart

季節のフルーツを使用したタルト



モンブラン ファシナン Mont Blanc Fascinant

洋栗と和栗の2種類のペーストを使用したマロンクリームと、中には香ばしい香りの加賀棒ほうじ茶のブリュレ入り



キャラメルココナッツ Caramel Coconut

すべてのパーツにメレンゲを使用する事で、空気を取り込んだ軽い食感のココナッツケーキ



ピラミッド Pyramid

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



ガトーノア Gateau Noix

木の実をふんだんに使ったガトーボーヤージュ



クレームブリュレ Creme brulee

季節のフルーツを使用した濃厚なクレームブリュレ

イートインのみ テイクアウト不可