



【季節限定】フルール ドゥ スリジェ Fleurs de cerisier

桜の花・葉香る和菓子の桜餅をイメージした春限定のケーキです。

【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



イチゴのショートケーキ Strawberry 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



イチゴタルト Strawberry Tart

アクセントに酸味の強いフランボワーズベパン（ジャム）、旬の苺を、ふんだんに使用しました

タルトフリュイ Fruit Tart

季節のフルーツを使用したタルト



ショコラバナヌ Chocolat Banane

口溶けのよいチョコレートムースとバナナの組み合わせ。酸味のあるパッションのアクセント

モンブラン Mont Blanc

和栗の優しい味わいとコクのあるスペイン産の栗を使用しました



ポワールロワイヤル Poire Royal

洋梨のムースに相性のよいキャラメルソースを合わせました

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

