

ソワブラン White chocolate Cake

シルクのように滑らかなホワイトチョコムースに、ルバーブとベリーの酸味を合わせた爽やかな一品。



まろやかなフロマージュムースを、赤ワイン香る葡萄ムースで 包みました。華やかな香りと上品な渋みを楽しめる味わい。





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



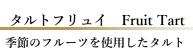
キャラメリゼをしたリンゴとカルバドスを組み合わせた、 青りんごのムース





タルトオフィグ Fig Tart

フレッシュいちじくの焼きこみタルトに黒胡椒のアクセント







パリブレスト Paris-Brest

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



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





五郎島金時のモンブランタルト Sweet Potato Mont Blanc

石川県加賀野菜「五郎島金時」とキャラメル風味のクリームに、 能登塩のアクセントをきかせた秋の味わい

【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

