



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。



レザンルージュ Red Wine Cake

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



ポミエ Green Apple Tart

キャラメリゼをしたリンゴとカルパ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



タルトフリュイ 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