



### 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。



### 静岡マスクメロンのショートケーキ Shizuoka Muskmelon Shortcake

まろやかなコクと奥行きのある風味が特徴のクリームを使用しております。



### 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 ポワール Pear Tart

アールグレイが香る洋ナシの焼きこみタルト。



### 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



### 和栗のモンブランタルト Japanese Chestnut Mont Blanc

繊細な甘さの和栗に、ほろ苦いコーヒーが香るモンブラン。



### 【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