



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。



抹茶テリーヌ Matcha Terrine

抹茶の名産地、愛知県西尾産抹茶を使用。香り高く奥深い味わいを閉じ込めたなめらかで濃厚な抹茶テリーヌです。



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



ポミエ Green Apple Tart

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 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



ピラミッド Pyramid

ミルクチョコレート、オレンジ、グラマンニエにプラリネフィアンティースのアクセント



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