



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

