



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。



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、グランマニエに、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 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