



ポム ルージュ

瑞々しさ溢れるりんごのコンポートと
なめらかな紅茶のムースを合わせました。



ザッハトルテ

アンズジャムを挟んだチョコレート生地
に、シャリシャリ食感のチョコレートを掛けて。



タルトセゾン シャインマスカット

サクサクのタルトに2種のクリームを重ね、
シャインマスカットをたっぷり。



プレミアムショートケーキ

厳選した国産イチゴをふんだんに使用。
コク深いクリームと共に贅沢にサンドした、
ジューシーで軽やかな一品。



プリン・ア・ラ・モード

マダガスカル産バニラが香るプリンと
北海道根釧区の生クリーム&フルーツ。



抹茶のシフォンケーキ

ふんわり焼き上げた定番のシフォンに
抹茶アイスと豆乳生クリームを合わせて。



シャルロット ポワール

香り高い洋梨のとろける甘さが
口いっぱい広がるババロア。



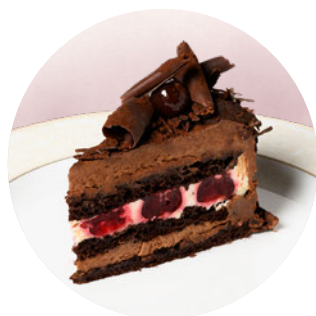
コーヒーゼリー

幻の高級珈琲豆「トアルコトラジャ」を
使用。グラス・ヴァニニューとともに。



バスクチーズケーキ

クリーミーなくちどけのチーズケーキ
表面は香ばしく、中はとろける食感。



フォレ・ノワール

ヴァローナ社のチョコレートとグリオット、
バニラが奏でる調和と、カカオの長い余韻



ミルフィーユ

タヒチ産バニラが香るクリームと、
サクサクとしたパイ生地のハーモニー。



せとかのナージュ

高級柑橘せとかのソルベをスープ、
果実と一緒に。

Premium Dessert
モンブラン

金糸のように細く絞り出すペーストが幾重にも重なり合う、
究極のモンブラン。口にした時のほどけるような食感と
やわらかな口どけ、ふくよかな和栗の香りをお楽しみください。