

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た、
香り高いりんごのデザート。

ザッハトルテ



チョコレート生地にアズのジャムを挟み、
シャリシャリ食感のチョコレートで
コーティングした伝統的なウィーン菓子。

タルトフローズ



旬のイチゴの美味しさ、たっぷり。
口どけの良さにこだわった
サクサクのタルトにのせて。

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ビーンズを使った
プリンに、北海道根釧区の生クリームと
フルーツを飾りました。

エクアトール



なめらかなミルクチョコのムースに
バニラのクリーム、フランボワーズを重ねた
王道のチョコレートケーキ。

水晶文旦のジュレ



果汁溢れる爽やかな甘みと酸味の水晶文旦を
ジュレ、ソルベ、グラニテに使用した
贅沢で爽やかなデザート。

コーヒーゼリー



幻の高級コーヒー豆
「トアルコトラジャ」を使用。
ソフトクリームと共に楽しみください。

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。
表面の焼き目の香ばしさと、とろける食感の
コントラストをお楽しみください。

エクレール・ピスターシュ



ピスタチオの味わいを堪能するエクレーア。
サクサクの生地に、2種のクリームと
香ばしいピスタチオプラリネを合わせました。

<数量限定> タルトタタン



凝縮したりんごの旨味とキャラメルが
調和した、フランスの伝統菓子。
ご注文後 15 分ほどお時間をいただきます。

AZAMINO Ukaitei