

Lemon



甘酸っぱいレモンに、  
ヘーゼルナッツの芳醇な香り。  
レモン好きにはたまらない、食感も楽しめる一品。

ザッハトルテ



チョコレート生地にアンズのジャムを挟み、  
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。

タルトセゾン  
シャインマスカット



さっくり焼き上げたタルトに  
2種のクリームを重ね、  
シャインマスカットをたっぷり飾りました。

プレミアム  
ショートケーキ



国産完熟マンゴーの素材を生かすため、  
軽やかな生クリームを合わせた  
こだわりの1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。

ミロワール



スイートチョコレートのムースケーキ。  
ベリーのムースを中に忍ばせて、  
さっぱりとした後味に。

マchedニア



季節のフルーツを贅沢に使用した  
ソルベとグラニテを、  
ハーブのシロップでスープ仕立てに。

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・ヴァニユとともに  
お楽しみください。

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。

Premium Dessert

マンゴーパフェ



香り豊かでコクのある国産マンゴーと、濃厚なマンゴーソルベを味わっていただく  
うかいならではの贅沢なパフェ。