

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ズルのジャムを挟み、
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



シャインマスカットの芳醇な香りと、
爽やかなクリームの
一体感をご堪能ください。

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。

マチェドニア



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・ヴァニニューとともに
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ブラリネを合わせました。

Premium Dessert

モンブラン



繊細な香りと甘みが特徴の和栗を使用。金糸のように細く絞り出す
ペーストが幾重にも重なりあう、究極のモンブラン。