

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と

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

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。

ミロワール



スイートチョコレートのムースケーキ
ベリーのムースを忍ばせてさっぱりと。

葡萄のナージュ



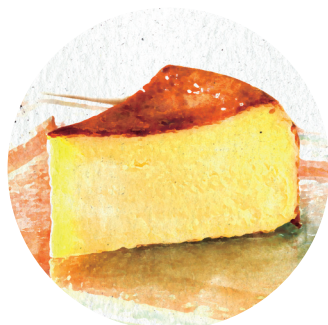
フレッシュな巨峰のソルベを、
スープ、果実とご一緒に。

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。

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。

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。

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。

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。

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。