

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。

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。

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。

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。

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

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・ヴァニーユとともに。

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。

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。

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に広がるババロア。