

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の生地にシャリシャリ食感のグラサージュをかけて。

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。

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。

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。

フォレ・ノワール



ヴァローナ社のチョコレートとグリオット、バニラが奏でる調和と、カカオの長い余韻。

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に広がるババロア。

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

紅まどんのナージュ



高級柑橘紅まどんのソルベをスープ、果実と一緒に。

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。

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。

*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。