

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。

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



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、  
ジュシーで軽やかな一品。

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。

紅まどんなのナージュ



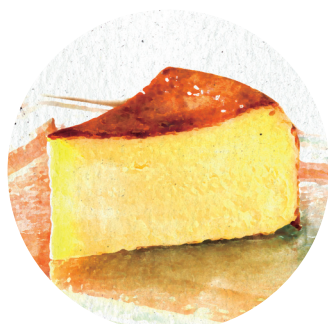
高級柑橘紅まどんなのソルベをスープ、  
果実とご一緒に。

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。

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。