



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、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

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。



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。



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。



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。



せとかのナージュ

高級柑橘せとかのソルベをスープ、果実と一緒に。

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。