



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

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・ヴァニユとともに。



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。