

Seasonal Cakes 季節のケーキ (12/1~12/31)



※写真はイメージです。

Strawberry Short Cake	ストロベリーショートケーキ	710
	スクエアショートケーキ	3,000
ふわふわのスポンジに甘酸っぱい苺をサンドしたスペシャルショートケーキ。		
Mille-Feuille	ミルフィーユ	710
	スクエアミルフィーユ	3,500
サクサクのパイにマダガスカル産バナラビーンズを使ったカスタードクリームのみルフィーユ。		
Mousse Chocolat Pistache	ムースショコラピスターシュ	680
	スクエショコラショコラピスターシュ	3,300
ほうじ茶とミルクチョコレートを合わせたムースにピスタチオのムースを合わせた贅沢な一品。		
Fromage Cake	レアチーズケーキ	550
	スクエアレアチーズケーキ	2,900
口溶けの良い滑らかなクリームチーズを使用した上品なレアチーズケーキです。シュトロイゼルで食感をプラスしてレモンジャムで酸味を加えた爽やかなケーキです。		
Sésame Noir Blanc-manger	黒胡麻ブランマンジェ	570
黒胡麻ペーストを使ったブランマンジェに和三盆寒天、あんこをのせた和をテーマとした一品。		
Mont-Blanc	モンブラン	710
熊本県産の和栗を使用した軽いクリームのみンブラン。		
Chocolat Mousse	チョコレートムース	710
滑らかなチョコレートムースにアールグレイの紅茶を使用したムースです。中にはキャラメリゼした林檎が入っており、食感も楽しめます。		
Citron Tarte	レモンタルト	520
サクサクの食感のタルト生地にレモンクリームを入れて大人な味に仕上げました。周りのフワフワメレンゲは口の中で直ぐに消えてしまう不思議な食感です。		
Strawberry Chou	ストロベリーシュークリーム	490
シューの中に苺ジャムと滑らかなカスタードクリームが入っている、見た目も可愛い一品。		
Crème Caramel	キャラメルプリン	490
バナラビーンズ入りの滑らかな口当たりのプリンです。		

Anniversary Short Cake アニバーサリーショートケーキ



丸型

・ 10cm	2,376
・ 12cm	3,456
・ 15cm	4,536
・ 18cm	6,480
・ 21cm	9,180
・ 24cm	11,880

正方形

・ 15cm × 15cm	5,400
・ 18cm × 18cm	7,560
・ 21cm × 21cm	10,800
・ 24cm × 24cm	14,040
・ 27cm × 27cm	19,440
・ 30cm × 30cm	25,920

【要予約】

※3日前までの受付となります。

但し、ショートケーキ21cmサイズ以上、また角形につきましては、

4日前までの受付とさせていただきます。

※メッセージも無料でお入れいたします。

All menu prices include consumption tax. Food Allergies and Food Intolerance We welcome enquiries from customers who wish to know whether any meals contain particular ingredients. Please note that menu may change without notice, due to the availability of seasonal ingredients.

表示は税込料金です。食物アレルギーと食物不耐性について当レストランで提供する料理の原材料についてのご質問は、スタッフへお尋ねください。メニューは入荷状況により内容が変更になる場合がございます。ご了承下さい。