



パティシエが旬の素材にこだわった  
本格的なフランス菓子



### Tarte Chocolat Noisette

タルト・ショコラ・ノワゼット

チョコレートと  
ヘーゼルナッツを合わせたタルト  
シェフおすすめの一品

¥450(税抜)



### Gâteau fraises

ガトーフレーズ

ほどよい甘さの生クリームを  
たっぷり使用。

¥400(税抜)



### Opera

オペラ

コーヒーと  
チョコレートクリームの  
大人なケーキ

¥450(税抜)



### Mont-blanc SHOUWA

モンブランSHOUWA

黄栗を使った  
懐かしいモンブラン

¥420(税抜)



### Chou à La Crème

シュークリーム

カスタードクリームに  
相性の良い塩気の効いた  
シュー生地

¥280(税抜)



### Gâteau Meringue

ガトームラング

メレンゲに  
マスカルポーネクリームを  
合わせたシンプルなケーキ

¥500(税抜)



### Tulipe

チューリップ

監修白岩シェフ  
おすすめの一品

¥450(税抜)