

Strawberry Cream Cake

イチゴのショートケーキ



定番のイチゴのショートケーキ。甘酸っぱいイチゴと軽やかな生クリームのハーモニーをお楽しみください。

Classic strawberry cream cake. Please enjoy the harmony between strawberries and cream.

¥1,150

Chocolate Caramel Fig

ショコラキャラメルフィグ



イチジクのコンフィチュールとバニラブリュレを、ショコラキャラメルムースで包み込みました。ショコラの濃厚な味わいと、イチジクの豊かな食感をお楽しみください。

Fig confiture and vanilla brûlée are enveloped in a chocolate caramel mousse. Enjoy the rich flavor of chocolate and the delightful texture of figs.

¥1,000

Cheese Cake

チーズケーキ



香ばしく焼き上げたベイクドチーズケーキに、軽やかな口どけのクリームチーズムースを合わせた二層仕立ての贅沢なチーズケーキです。

A luxurious two-layered cheesecake featuring a perfectly baked, aromatic base paired with a light, delicately smooth cream cheese mousse.

¥900

Mont Blanc

モンブラン



フランスのマロンクリームを使用した上品な甘さのモンブラン。サクサクとした食感のクルミのメレンゲとともに楽しみください。

Mont Blanc made with delicately sweet chestnut cream, served with crisp walnut meringue for added texture.

¥1,000

Pear and Pistachio Tart

洋梨とピスタチオのタルト



香ばしいアーモンドタルトにカスタードクリームと洋梨をあしらい、ピスタチオのクリームで仕上げました。

An almond tart topped with Custard Cream and Pear, finished with a Pistachio cream.

¥1,100

Tart Tatin, Chiboust & Vanilla

タルトタタン シブーストバニニュー



サクサクのパイ生地にはバニラ香るシブーストを重ね、ほろ苦く焼き上げたリンゴのタタン。シナモンの甘くスパイシーな香りとともに楽しみください。

Crisp puff pastry layered with vanilla-scented Chiboust cream and bittersweet caramelized Tatin apples. Enjoy with the sweet and spicy aroma of cinnamon.

¥1,100