



プリン

バニラを贅沢に使ったなめらかプリンです。

価格：250円

アレルゲン情報 特定原材料



卵



乳



シュークリーム

クッキー生地をのせて焼いたシュー生地にたっぷりのバニラクリームを詰めました。

価格：250円

アレルゲン情報 特定原材料



小麦



卵



乳



イチゴのショートケーキ

しっとりスポンジ生地とイチゴを贅沢に使ったショートケーキです。

価格：ホール：1,760円、カット：440円

アレルゲン情報 特定原材料



小麦



卵



乳



国立モンブラン

国立駅の駅舎をモチーフに作られた赤い屋根が特徴のモンブランです。
※ラム酒・ブランデー使用

価格：480円

アレルゲン情報 特定原材料



小麦



卵



乳



モンブラン

フランス産の栗のクリームを専用の口金で絞りました。中にはメレンゲと生クリーム、栗の渋皮煮が入っています。

※ラム酒使用

価格：480円

アレルゲン情報 特定原材料



小麦



卵



乳



ピュイ・ダムール

パイの器にフランボワーズのジュレとバニラクリームを絞りました。表面はキャラメリゼしてあります。

価格：430円

アレルゲン情報 特定原材料



小麦



卵



乳



マカロン

価格：150円

アレルゲン情報 特定原材料



卵



乳



ピティヴィエ

フランスのピティヴィエという町発祥のパイ生地とアーモンドクリームの伝統菓子。

価格：大：1,800円 小：360円

アレルゲン情報 特定原材料



小麦



卵



乳



ザッハトルテ

ウィーン銘菓のチョコレートケーキです。

価格：ホール/木箱付き：2,780円 ホール/木箱なし：2,280円 カット：380円

アレルゲン情報 特定原材料



小麦



卵



乳