



01

SEASONAL 《季節限定 / 6月～》

01_レモンのシフォンケーキ 420円

ふんわり柔らかなシフォンケーキにレモンピールがアクセント。爽やかな甘酸っぱさが夏にぴったりです。

02_ピンクグレープフルーツのヴェリーヌ 400円

ピンクグレープフルーツの果肉入りのふわふわムースの上にゼリーをのせたみずみずしいデザートです。

03_マンゴーとライムのムース 450円

マンゴーのムースとジュレに爽やかなライムのムースをあわせました。



03

04_えすかのごシュープラス「レモン」 200円

クリームにレモンカードをたっぷり混ぜて爽やかに。ホワイトチョコとレモンピールで仕上げた甘酸っぱいシュー。

*レギュラー・シュープラスとも20個以上のご注文の際は前日までお電話にてご予約ください。

Seasonal Events

父の日フィグショコラ 2,800円(税込) デコレーション4号12cm

6月15・16日限定販売【前日までのご予約制】

デザートショップで人気のフィグショコラをホールケーキにしました。甘さを抑えたブランデー香の生地と赤ワインでじっくり煮たイチジクをたっぷり入れた大人の味わいのチョコレートケーキです。



08

LUNCH 《数量限定 夏の新作メニュー》

05_桜姫鶏の塩レモンクリームパスタ 1,300円 *Cover Photo

ジューシーな桜姫鶏のもも肉と塩レモンでさっぱりした味わいのクリームパスタに仕上げました。

06_セミドライトマトのジェノベーゼ 1,300円

たっぷりのバジルと甘酸っぱいトマトのマリアージュ。仕上げのアーモンドの食感がアクセントです。

07_ピッコリサラダ 1,000円

・ムラサキキャベツのピクルス ・サーモンのリエット
・メランジェサラダ 赤ワインドレッシング ・半熟卵
・茹で上げアスパラ レモンマヨネーズ *なくなり次第変更

08_ヴィシソワーズ 600円

玉葱とジャガイモを自家製ブイヨンで煮込み滑らかさを追求した冷製スープです。

