

# DESSERT DE SAISON

## 季節のデザート

### いちごとチョコレートのパフェ

アマレットを使用した焼菓子アマレッティとチョコレートプリン、相性の良いキャラメルソースを合わせました。旬のいちごや自家製のアイスクリームと一緒に召し上がりください。

ドリンクセット **¥3,025**(税込) 本体価格 ¥2,750

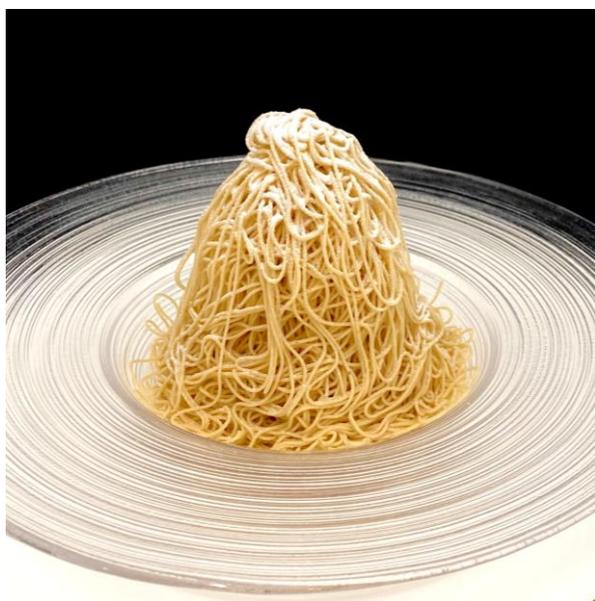
単品 **¥2,200**(税込) 本体価格 ¥2,000

卵・乳・小麦・大豆・ゼラチン・アーモンドを含む



# DESSERT

## デザート



### デセール・モンブラン

国産のモンブランペーストをふんだんにしぼり、軽めのバニラアイスクリームとミックスベリーを合わせ、後味さわやかなモンブランに仕上げました。

ドリンクセット **¥3,025**(税込) 本体価格 ¥2,750

単品 **¥2,200**(税込) 本体価格 ¥2,000

卵・乳・小麦・アーモンドを含む

※写真はイメージです。季節によって内容が変わる場合がございます。

# GATEAUX MAISON

## ケーキ

ケーキセット ¥1,815(税込)本体価格 ¥1,650

お好きなケーキに珈琲または紅茶が付いたセットです。下のケーキよりお選び下さい。

※写真はイメージです。季節によって内容が変わる場合がございます。

ケーキ

+

珈琲または紅茶付



ガトー・フリーズ

しっとりスポンジ生地にいちごを  
贅沢に敷き詰め口溶けのよい  
生クリームをサンドしたショートケーキ

単品 ¥770 (税込) 本体価格 ¥700

卵・乳・小麦を含む



ベリー・フロマージュ

なめらかな口溶けのフロマージュムースに  
たっぷりのブルーベリージャムを詰めた  
チーズムース

単品 ¥770 (税込) 本体価格 ¥700

卵・乳・小麦・ゼラチン・大豆を含む



モンブラン

アーモンドの風味豊かなダッコワーズに  
濃厚な和栗のモンブランクリームを  
贅沢にしぼったケーキ

単品 ¥770 (税込) 本体価格 ¥700

卵・乳・小麦・大豆・アーモンドを含む



ショコラ・ピスタチオ

濃厚チョコレートムースに  
食感の良いジャンドゥーヤ、  
ピスタチオのブリュレをしのばせたケーキ

単品 ¥770 (税込) 本体価格 ¥700

卵・乳・小麦・大豆・ゼラチン・アーモンドを含む



ブリュレ・ショコラ

チョコレートのなめらかなブリュレ

単品 ¥770 (税込) 本体価格 ¥700

卵・乳・大豆を含む



カップ・フリーズ

いちごをふんだんに使用した  
カップショートケーキ

単品 ¥770 (税込) 本体価格 ¥700

卵・乳・小麦を含む

セットドリンク		プラス¥55	プラス¥330
<b>CAFES</b> コーヒー ★印はお替り自由です。 (ホットのみ)	オリジナルブレンド★ (ホット・アイス) アメリカンコーヒー★ エスプレッソ★ デキャフェ	カフェ・オ・レ (ホット・アイス) カプチーノ ウィンナーコーヒー	
<b>THES</b> 紅茶 ※茶葉を蒸らすお時間を 頂いております。	アッサム (ホット・アイス)	ダージリン (ホット・アイス) アールグレイ (ホット・アイス) カモミール (ホット・アイス)	ロイヤルミルクティー (ホット・アイス)