

# Dessert Menu



**Gateau au chocolat**  
ガトーショコラ  
550 yen

カカオ分64%のショコラを使用し、生チョコのような口溶けに仕上げました。



**Brulee with Cinnamon and Banana**  
ブリュレ シナモンバナナ  
550 yen

バナナ味で濃厚なクリームブリュレ。表面カリカリに焼きあげます。



**Fromage Fraise**  
フロマーージュフリーズ  
550 yen

フランス産チーズムースとイチゴライムゼリーの香り高い甘味をお楽しみください。



**Clafoutis**  
クラフティ  
550 yen

グリオットをプリン生地で焼いたタルトケーキ。



**Cassis chocolat**  
カシネショコラ  
550 yen

カシスの甘酸っぱさと香りを染み込ませた大人のケーキです。



**Short Cake**  
ショート  
550 yen

定番のイチゴショートケーキ



**Mont Blanc**  
和菓のモンブラン  
550 yen

国産の和菓だけを使用したぜいたくなモンブランです。



**Sanguine**  
サンギーヌ  
550 yen

ブラッドオレンジの酸味が効いたムースのケーキ。



**Luire**  
リュイール  
550 yen

ショコラのムースとピスタチオブリュレのなめらかな口溶けをお楽しみください。



**Lait Banane**  
ミルクバナナ  
550 yen

ミルクムースとバナナケーキのケーキ。



**Truffe Nature**  
トリュフ・ナチュラル  
550 yen

ブランデーの効いたトリュフ



**Truffe Fraise**  
トリュフ・フリーズ  
550 yen

イチゴ味のトリュフ



**Candle Reine**  
キャンドル・レーヌ  
750 yen

「とちおとめ」と「あまおう」をふんだんに使用した莓づくしのキャンドルケーキです。



**Candle Caramel Chocolat**  
キャンドル・キャラメルショコラ  
750 yen

ピターに仕上げたキャラメルクリームとショコラの絶妙なハーモニー。フランボワーズジャムがアクセント。