

Étoile Marron

エトワール・マロン

限定40台

¥8,000 (税込) 直径 15cm

*アルコールを使用しています



1.ピストレショコラ 2.マロンクリーム 3.パニラクリーム 4.チョコスポンジ 5.パッションフルーツジュレ 6.パッションフルーツクリーム 7.ナッツ入リスポンジ

芳醇なマロンクリームにパッションフルーツの瑞々しい酸味を合わせた華やかな味わい。まるで夜空に瞬く星のような、美しい黄金色のケーキに仕上げました。

Neige Blanche

ネージュ・ブランシュ

限定40台

¥8,000 (税込)

7×20×H10cm



2種のクリームチーズを使用した濃厚なベイクドチーズケーキと、マスカルポーネを使用したなめらかでコクのあるレアチーズケーキ。雪のようにとけ合う2層の味わい。



1.クリームシャンティ 2.チョコレート 3.苺、フランボワーズ、ブルーベリー、グロゼイユ 4.ガトーフロマージュレア 5.ガトーフロマーージュ 6.アーモンドクランブルタルト

Feuille du Chocolat

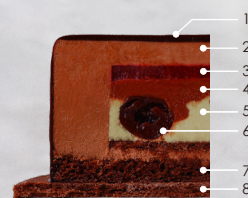
フィユ・ド・ショコラ

限定40台

¥8,000 (税込) 直径 15cm

*アルコールを使用しています

濃厚なチョコレートと華やかに広がる赤ワインのアロマ、なめらかなピスタチオムースと甘酸っぱいベリーのジャムが溶けあう、大人のための甘美な味わい。



1.グラサージュショコラノワール 2.ムースショコラヴァンルーシュ 3.ベリージャム 4.ガナッシュフレーズ 5.ムーススリーヌピスタージュ 6.グリオットチェリーのリキュール漬け 7.チョコスポンジ 8.サブレショコラ

Bûche de Noël

ブッシュ・ド・ノエル

限定50台

¥7,000 (税込) 9×21×H10cm

*アルコールを使用しています



ふわふわのチョコレートスポンジに、カットした栗がアクセントのマロンクリームをたっぷりと包み込み、チョコレートクリームで切り株風にデコレーション。華やかなリボンを飾りました。

1.チョコレートクリーム 2.チョコレートスポンジ 3.マロンクリーム

Strawberry Shortcake

苺のショートケーキ

5号 / 直径 15cm ¥8,000 (税込)

7号 / 直径 21cm ¥15,000 (税込)

しっとりとし焼き上げたスポンジになめらかで軽い口どけの生クリームとたっぷりの苺をサンドしました。定番だからこそ、素材の美味しさとパティシエの技が光る一品です。



1.クリームシャンティ 2.スポンジ 3.苺