GATEAU AUX FRAISES

MARRON CASSIS

CHARLOTTE
LeLectier et Champagne

MONT BLANC

MERRY CHRISTMAS

PATISSERIE REMPLIR 2016

BUCHE de NOEL

MOUSSE *Chocolat*

NOISETTINES

NEW YORK CHEESE CAKE

1 苺と生クリーム

しっとりふわふわのスポンジ生地にフレッシュな国産いちごをサンド。生クリームと苺のコンビネーションをお楽しみください。

12cm 3,000yen　18cm 5,400yen
15cm 4,300yen　21cm 7,000yen

2 ムースショコラ

口当たりのよいチョコレートムースをチョコレートスポンジでサンドしました。とても親しみやすいお味にしあがってます。

15cm 4,300yen

3 マロンカシス

ランプリールのロングセラーのマロンカシスをクリスマスケーキに仕上げました。温かな紅茶がよく合いますが、ラムやウイスキーでやるのもいいですね。

12cm 3,000 yen

4 ル レクチエとシャンパンのシャルロット

新潟特産のル レクチエと上品な香りのシャンパンのムースをシャルロットにしました。

15cm 4,300 yen

5 モンブラン

大人気のモンブラン。「クリスマスにはやっぱりいつものモンブラン」との声にお応えしての登場です。

15cm 4,000yen

6 ニューヨークチーズケーキ

しっとり、濃厚なチーズケーキにサクサクのサブレをあわせた物をなぜか〝ニューヨークチーズケーキ〟と呼びます。

15cm 3,700yen

7 ブッシュ ド ノエ ル ショコラ

ダークとミルク２種類のチョコレートムースを重ねました。チョコレートを満喫したい方にはコレ。

16cm 3,800yen

8 ノワゼッティーヌ

ヘーゼルナッツのコクとアールグレイのエレガントな香りがマッチするケーキです。私はアールグレイならフランスのマリアージュと決めています。他にないとても上品な香りが気に入ってます。温かなアールグレイとともに召し上がるのもいいですね。

15cm 4,800yen