

※デザートに珈琲は付いておりません

秋のデザートメニュー
Dessert Menu



【自家製モンブランパイ】

定番のモンブランをパイにアレンジ。
ラム酒を使用しており、大人の味に。
中には栗の甘露煮が
ゴロッと一粒入っており、食べ応えのある
贅沢な一品。

750円



秋限定

1,210円

【ピオーネとマスカットのパフェ】

ピオーネとシャインマスカットを
ふんだんに使用した秋限定の贅沢なパフェ。
秋の味覚をお楽しみ下さい。



【洋梨のババロア2層仕立て】

580円

バニラのババロアと、洋梨のババロアの
2層で出来た贅沢スイーツです。
バニラのコクと洋梨の爽やかさが特徴です。



【リンゴとさつま芋の シナモンパウンド】

580円

リンゴとさつま芋をふんだんに使用した
こだわりのパウンドケーキです。
フランスの伝統菓子キャトルキヤールを
ベースにアレンジしました。



【ほうじ茶バスクケーキ】

580円

天然由来カロリー0の夢の砂糖ラカント、
無調整豆乳を使用したヘルシーな
バスクケーキです。
コクがあり滑らかな口当たりがクセになります。

デザートには

+300円でドリンクを付ける事が出来ます。



マークのドリンクからお選び下さい