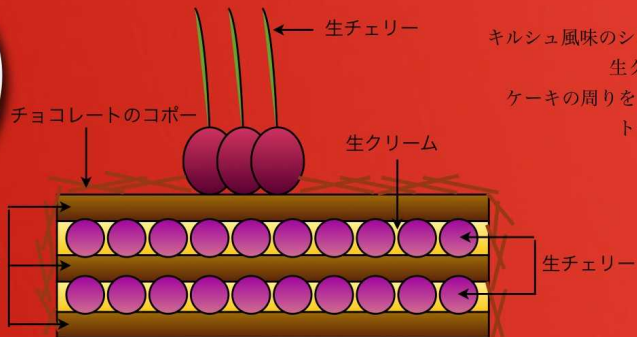


STEPHANE VIEUX

### Foret noire

キルシュ風味のシロップをしみ込ませたチョコレートのスポンジケーキで  
生クリームとフレッシュなチェリーをサンド  
ケーキの周りを6.6%のチョコレートで作った小枝でデコレーション  
トップにはフレッシュチェリーをトッピング

¥3850



キルシュのシロップをしみこませたチョコレートのスポンジ



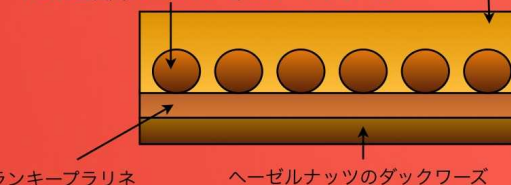
マスカルポーネとメープルシロップのクリー

### Velours

ヘーゼルナッツのダックワーズにサクサクのフィランティースの入ったブラリネ  
マスカルポーネとメープルシロップのムース、  
センターにトンカ豆風味のチョコレートクリーム

¥4200

トンカ豆風味のミルクチョコレートクリーム



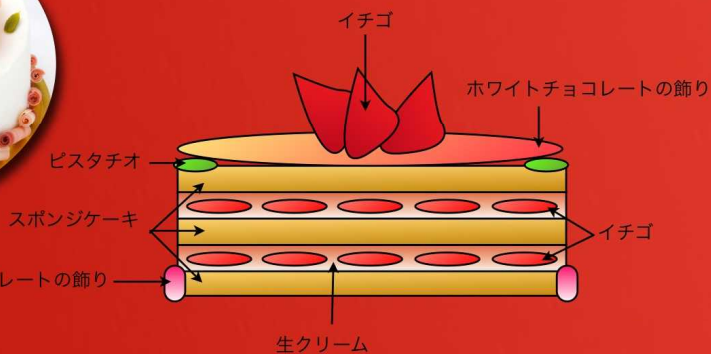
ハーゼルナッツのクランキーブラリネ

ハーゼルナッツのダックワーズ

### Short cake

スポンジケーキで生クリームとフレッシュイチゴをサンド  
ホワイトとピンクのチョコレートでデコレーション  
トップにはチョコレートのフリルとイチゴをトッピング

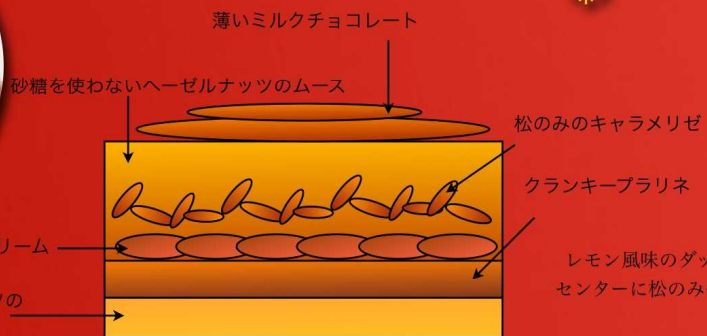
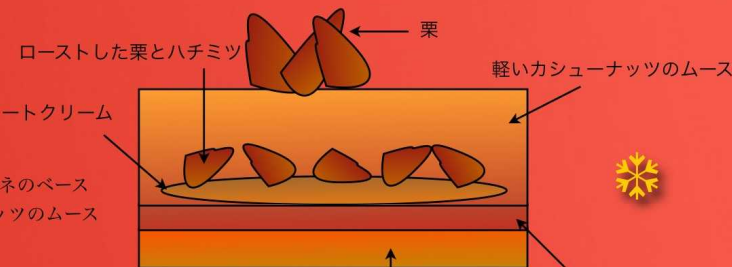
¥3850



### Festif

キャラメルのビスキュイ、ヘーゼルナッツのクランキーブラリネをベースに  
ラム風味のカシューナッツの軽いムース  
センターにローストした栗を混ぜ込んだチョコレートクリーム

¥3550



### Papillote

レモン風味のダックワーズ、ドライアプリコットの入った自家製ブラリネのベース  
センターに松のみのキャラメリゼとコーヒークリーム

¥3850



自家

完全予約制 予約受付期間：11/1~12/20 受け渡し日：12/21~12/25

