

S P E
C I A
L I T E



MONTBLANC
抹茶のモンブラン
1200

渋皮栗と柚子の香る粒あんを、
西尾抹茶とホワイトチョコレートを
使った
特製抹茶クリームで包んだ季節限定のモンブラン。



CHIBOUST SAKURA PISTACHE 1200
シブースト サクラピスターシュ

ダークチェリーのたっぷり入ったピスタチオのタルトに
ストロベリー、ラズベリー、キャラメリゼした
ふわふわの桜のシブーストクリームをのせて。

dolce

ジェラートを添えて

タルト フレーズ
Tarte aux Fraises

850

ベリーのクラフティに濃厚なバニラムースと
サワークリームをのせた、
贅沢なストロベリータルトです。



デリス ピスターシュ
Delice Pistache

850

濃厚なピスタチオムースにルバーブのジュレと
フランボワーズを忍ばせ、
ビターチョコレート生地と合わせました。



ティラミス
Tiramisu

850

イタリアンドルチェといえば、やっぱりティラミス。
ほろ苦さと芳醇な甘みが口の中で広がります。
特製ティラミスジェラートをのせてさらにさっぱりと。



ショコラティエ
Chocolatier

850

アーモンドたっぷりのチョコレート生地と
生チョコムースをおり重ねた
コクのあるチョコレートケーキです。



カナルプリン
Original Pudding

650

シルクのようなくちどけ。
コクのあるアングリーズソース。
シェフこだわりのオリジナルプリンです。

