

# Speciale

パティシエ・スペシャル



**MONTBLANC**  
**モンブラン**

1200

ラム酒香るマロンクリームに愛媛県産の和栗ペーストと大粒栗をまるごと入れた、自慢のモンブラン。サクサクのメレンゲ、ほうじ茶ジェラートと一緒にお召し上がりください。



**TARTE AU CITRON**  
**タルト シトロン**

1200

シチリア産のレモンで作った甘酸っぱくなめらかなレモンクリームタルトに、バニラジェラートを添えて。爽やかに香る季節のスペシャルティです。

## Dolce

ジェラートを添えて

*Tarte aux Fraises*



**タルト フレーズ**

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。

*Tiramisu*



**ティラミス**

850

イタリアンドルチェといえ、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っぱりと。

*Delice Pistache*



**デリス ピスターシュ**

850

ビターチョコレート生地、濃厚なピスターシュムースと程よい酸味のダークチェリーを合わせて。

*Chocolatier*



**ショコラティエ**

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。

*Original pudding*



**カナルプリン**

650

シルクのようなくちどけ。なめらかな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。