



## いちごのショートケーキ

Shortcake

スポンジケーキと  
厳選した生クリームが  
イチゴの美味しさを引きたてます。

5号(直径15cm)

特定原材料:乳・卵・小麦  
※飾りは写真と異なる場合がございます



## ロッソ ルビーノ

rosso rubino

フランボワーズのコンフィチュールで  
おめかした  
苺のデコレーションケーキ

5号(直径15cm)

特定原材料:乳・卵・小麦  
※飾りは写真と異なる場合がございます



## いちごのチョコレートケーキ

gâteau chocolat

生チョコクリームと  
チョコレートスポンジで  
イチゴをサンドしました。

5号(直径15cm)

特定原材料:乳・卵・小麦  
※飾りは写真と異なる場合がございます



## シャンテ オ フリュイ

chantee aux fruits

スポンジケーキと厳選した生クリームが  
フルーツの美味しさを引きたてます。

5号(直径15cm)

いちごサンド バナナサンド

特定原材料:乳・卵・小麦  
※飾りは写真と異なる場合がございます



## シャンテ ショコラ オ フリュイ

chantee chocolat aux fruits

生チョコクリームとチョコレートスポンジで  
季節のフルーツをサンドしました。

5号(直径15cm)

いちごサンド バナナサンド

特定原材料:乳・卵・小麦  
※飾りは写真と異なる場合がございます



## コラージュ

collage

ショコラのムースとピスタチオのムース  
フランボワーズのジュレが  
素材を引き立てます。

約8cm × 17cm

特定原材料: 乳・卵・小麦  
※飾りは写真と異なる場合がございます



## フレスノ

fraiseno

いちごとココナッツの  
風味豊かなお菓子

約11cm × 12cm

特定原材料: 乳・卵・小麦  
※飾りは写真と異なる場合がございます



## シシリー

sicily

ピスタチオのババロワに  
ヘーゼルナッツのアクセントを  
加えたお菓子

約10.5cm × 12cm

特定原材料: 乳・卵・小麦  
※飾りは写真と異なる場合がございます



## ネグレスコリターンズ

negresco returns

香ばしいプラリネと  
サクサクなフィランティーヌを合わせた  
チョコレートのお菓子

約8cm × 17cm

特定原材料: 乳・卵・小麦  
※飾りは写真と異なる場合がございます



## マメリ

mameli

キャラメルムースとビスキュイノワゼットを  
3層に重ねバニラガナッシュとヌガーと  
ともにお楽しみいただけるお菓子。

約8cm × 17cm

特定原材料: 乳・卵・小麦  
※飾りは写真と異なる場合がございます



## フロマージュクリュ

fromage cru

口どけの良いレアチーズケーキ。  
中にはアクセントに  
パイナップルが入っています。

5号(直径15cm)

特定原材料:乳・卵・小麦  
※飾りは写真と異なる場合がございます



## モルガン

morgan

カシスの酸味が  
ほどよく良く調和したお菓子

5号(直径15cm)

特定原材料:乳・卵  
※飾りは写真と異なる場合がございます



## 古都

koto

抹茶とオレンジを組み合わせた  
お菓子

5号(直径15cm)

特定原材料:乳・卵・小麦  
※飾りは写真と異なる場合がございます



## タルト オ フリュイ ラ セゾン

tarte aux fruits la saison

タルトの上にたくさんの  
旬のフルーツを盛付けました。  
中にクリームパティシエールが入っています。

4号(直径12cm)

特定原材料:乳・卵・小麦  
※飾りは写真と異なる場合がございます



## サンマルク

saint-marc

バニラクリームとチョコレートクリームの  
やさしい味わい。こうばしいキャラメルと  
紅茶の香りと共にお楽しみいただけるお菓子。

約10.5cm × 12cm

特定原材料:乳・卵・小麦  
※飾りは写真と異なる場合がございます



## ショコラグリオティーヌ

chocolat griottine

チョコレートムースの濃厚なお菓子。  
中に洋酒漬けのチェリーが入っています。

5号(直径15cm)

特定原材料:乳・卵・小麦  
※飾りは写真と異なる場合がございます



## シルキー

silky

フランボワーズのジュレとチョコレートクリームを  
重ね、サブレクリスピーの食感を加えて  
ホワイトチョコレートのムースに閉じ込めました。

約8cm×17cm

特定原材料:乳・卵・小麦  
※飾りは写真と異なる場合がございます



## くりくり

kurikuri

サクサク パイの上に栗の甘露煮を  
ぎっしり詰めてカスタードクリーム・生クリーム・  
むし栗クリームでコーティング

約6cm×15cm

特定原材料:乳・卵・小麦  
※飾りは写真と異なる場合がございます



## エキゾティック

exotic

ホワイトチョコのムースの中に  
パッションを忍ばせた  
まさにエキゾチックなお菓子

5号(直径15cm)

特定原材料:乳・卵  
※飾りは写真と異なる場合がございます

## アンジュ

ange

チーズクリームの中に  
5種類のベリーのコフィチュールを  
閉じ込めました。

5号(直径15cm)

特定原材料:乳・卵・小麦