



ストロベリーショートケーキ
¥790 (税込)

アレルギー | 乳・卵・小麦・オレンジ
※洋酒使用

しっとりスポンジと生クリームが自慢の
苺のショートケーキ



NEW

高岡ロール
～プレミアムホワイト～

¥500 (税込)

アレルギー | 小麦・卵・乳

和菓子の製法を取り入れ、
しっとりとしたきめの細かい生地で
作られたロールケーキ。



NEW

プリン

¥900 (税込)

アレルギー | 大豆・乳・卵・ナッツ類

濃厚なカラメルがアクセントの
厳選素材でつくられた滑らかなプリン。

期間
限定



ブーケ
¥770 (税込)

アレルギー | 乳・卵・小麦・リンゴ
オレンジ・アーモンド

苺とカスタードクリームがたっぷりの
花束のような苺タルト。
苺の季節限定商品です



ミルクレープ
¥980 (税込)

アレルギー | 乳・小麦・卵・ゼラチン
キウイ・バナナ

7層ものクレープ生地と、たっぷりの
フルーツを重ねココのある
ディプロマットクリームで贅沢に仕上げました。



チーズケーキ
¥580 (税込)

アレルギー | 乳・卵・小麦

しっかりとしたココと
ほどよい塩味が味わいを豊かに。



ムラングキャラメル サレ
¥540 (税込)

アレルギー | 乳・卵・アーモンド
※洋酒使用

低温で焼き上げたメレンゲと、
塩キャラメルシャンティの組み合わせ
アーモンドクロッカンの食感がアクセント。



抹茶オペラ
¥720 (税込)

アレルギー | 乳・卵・小麦
※洋酒使用

濃厚な宇治抹茶が口いっぱい広がり、
チョコレートの風味が全体の味を
まとめてます。



モンブラン
¥720 (税込)

アレルギー | 乳・卵・小麦

栗本来の自然な甘さとほのかに香る
氷見産ハト麦茶のクリーム。



ZERO

¥790 (税込)

アレルギー | 乳・卵・小麦・ゼラチン

砂糖、糖類を含まないチョコレートを使用
チョコレートとバターの油脂分
しっとりとした食感です



季節のフルールタルト

¥640 (税込)

アレルギー | 乳・卵・小麦・アーモンド
キウイ・オレンジ ※洋酒使用

季節のフルーツをふんだんに
使用したタルト。



シュー・ア・ラ・クレーム

¥450 (税込)

アレルギー | 乳・卵・小麦 ※洋酒使用

さくさくのサブレスシューに
ココと風味豊かな贅沢カスタード。