

フルーツたっぷり  
バナラシフォン



ふわふわのスポンジとフルーツ

クレプ・アントルメ



生クリームケーキをクレプで包みました。

ブルーベリータルト



タルトの上にたっぷりのブルーベリーをのせました。

クロカンブッシュ



カスタードクリーム入りのシュークリームのク  
ロカンブッシュ (あめ又は、チョコ)

サンマルク



チョコとバナラのムースの  
美味しいハーモニー♪

抹茶シフォン



抹茶の生地と濃厚抹茶クリーム

ミルクレープ



生クリームとクレプを重ね  
真ん中にラズベリージャム♪

タルトフレーズ



季節限定  
12月~4月

いちごクリームが入った  
たっぷりベリーのタルトです。

ちょこすけのクロカンブッシュ



ちょこすけ版クロカンブッシュ

シャルロット・オ・フルーツ



フィンガービスキーの中に  
レアチーズケーキ

紅茶シフォン



香り高いアールグレイ使用

ミルフィーユ



毎とカスタードクリームをサクサク  
のパイ生地でサンドしました。

モンブラン



タルトの上にチョコカスタードをの  
せ生クリーム・栗・フルーツなどを  
栗のペーストで包みました。

トリュフ・ローゼ



季節限定

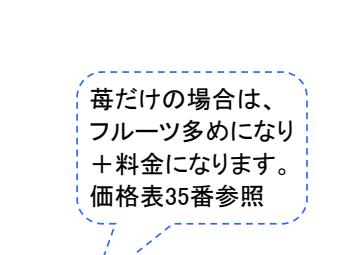
濃厚ガナッシュクリームと卵黄  
たっぷりリッチなチョコスポンジ

レアチーズケーキ



スポンジの上にパイが入った  
レアチーズケーキ

フルーツタルト



タルトの上にいるんなフルーツ  
(季節により変わります。)

和栗のモンブラン



ダコワーズ・生クリーム・カスタードと  
和栗が入ってモンパストがかわ  
り栗の風味たっぷり♪

トリュフケーキ



季節限定

4号

濃厚な生チョコタイプの  
チョコレートケーキです。

ベークドチーズケーキ



季節限定

チーズ好きにはたまらない♪

オーグチーズと  
カマンベールチーズをブレンド



4号

オーグチーズと  
カマンベールチーズをブレンド

莓だけの場合は、  
フルーツ多めになり  
+料金になります。  
価格表35番参照

## タルトフロマージュ



20

濃厚なチーズケーキを  
サクサク感のあるタルトに♪

## スフレフロマージュ



21

ふんわりしっとり  
なめらかなチーズケーキ

## プリン・ア・ラモード



22

上半分はプリン  
下半分が生クリームケーキ

## クラシックショコラ



23

香ばしいナッツ類をちりばめた  
チョコレートケーキ

## ル・ショコラ・ビアン



季節限定

ショコラ・ムース・ソフト・クリーム  
つやつやチョコでコーティング

## ゼリー&ムース



25

いちごムースの上に  
角切りゼリーとフルーツ

## 焼きたてタルト



26

木の実・甘夏・ラフランス  
グレープフルーツの4種類

## アップルパイ



29

りんごがたっぷり入ったパイ

## パリブレスト



30

シューの中には、苺・甘夏  
カスタードと生クリーム

## 半熟チーズ



31

チーズのおいしさがたっぷり♪

## 半熟ショコラ



31

とってもまろやか  
ふんわりショコラ♪

## 完熟チョコ



31

大人のチョコ♪  
チョコのつまみを  
ぎゅっと閉じ込めました。

## ハーフ&ハーフ



34

どちらにしようか・・・迷ったら  
生クリームと生チョコクリーム両方

## フルーツ多め



35

## チョココーティング



37

生クリーム・生チョコのケーキに  
チョコレートでコーティング

## バラケーキ



46

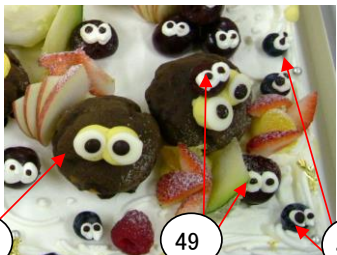
生クリームのデコレーションに  
バラで飾り付けしました。

## 苺の顔



47

## ちょこすけ



50

## スワン



51

## マジパン



52

シュークリーム    ダークチェリー    ブルーベリー