



パリ・ブレスト/Paris-Brest

シュー生地と、プラリネクリーム of フランス伝統菓子です。口だけなめらかなクリームと、しっかり焼いたシュー生地が とても美味しい、シェフのスペシャリテです！



ガトー・フレーズ/Gâteau aux fraises
アーモンドパウダー入りの生地と、生クリーム。
苺とカスタードクリームをサンドしています。
オーソドックスないちごのショートケーキで、
お祝いやパーティーにおすすめです。

φ12cm	φ15cm	φ18cm	φ21cm
¥3,324	¥3,888	¥4,536	¥5,616
(¥3,000)	(¥3,600)	(¥4,200)	(¥5,200)



タルト・プラリネ/Tarte praliné
アーモンドプラリネと
キャラメルクリームのタルト

φ12cm	φ15cm	φ18cm	φ21cm
¥3,324	¥3,888	¥4,536	¥5,616
(¥3,000)	(¥3,600)	(¥4,200)	(¥5,200)



ガトー・フレーズ・ショコラ/Gâteau aux fraises chocolat
ガトー・フレーズを、コクのあるリッチな
チョコレートクリームで仕上げました。

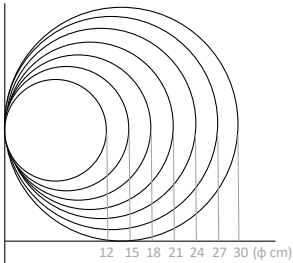
φ12cm	φ15cm	φ18cm	φ21cm
¥3,564	¥4,320	¥4,968	¥6,048
(¥3,300)	(¥4,000)	(¥4,600)	(¥5,600)



タルト・グラン・マルニエ/Tarte Grand Marnier
大人向きのタルトです
オレンジコニャックを使用したアーモンドクリームと生クリームです
お酒に弱い方やお子様向けには、お酒を使用していない土台と
生クリーム、又はチョコレートクリーム仕上げもご用意可能です

φ12cm	φ15cm	φ18cm	φ21cm
¥3,324	¥3,888	¥4,536	¥5,616
(¥3,000)	(¥3,600)	(¥4,200)	(¥5,200)

【サイズと人数の目安】



φ12cm	φ15cm	φ18cm
2～3人分	4～6人分	6～8人分
φ21cm	φ24cm	
8～10人分	10～12人分	

φ12cm	φ15cm	φ18cm	φ21cm
¥3,780	¥4,536	¥5,292	¥6,588
(¥3,500)	(¥4,200)	(¥4,900)	(¥6,100)

※パリブレストのご予約時間に関しては、可能なかぎりお受け取り時間をお知らせください。ザクザクの食感をお楽しみいただけるように、その時間に合わせて直前にお作りしています。



フルール・デ・ボワ/Fleur des bois
華やかなフランボワーズ飾り
ヘーゼルナッツプラリネのムースと
チョコレート

φ12cm	φ15cm	φ18cm	φ21cm
¥3,780	¥4,536	¥5,292	¥6,588
(¥3,500)	(¥4,200)	(¥4,900)	(¥6,100)



ラ・フレーズ/La fraise
苺たくさんの苺主体のショートケーキです
中もゴロゴロ飾りもたくさんの苺！
カスタードクリームもサンドしてコクと旨味も！
苺の美味しい季節におすすめです。(1月～5月)

φ12cm	φ15cm	φ18cm	φ21cm
¥3,780	¥4,536	¥5,292	¥6,588
(¥3,500)	(¥4,200)	(¥4,900)	(¥6,100)



タルト・クランブル
/Tarte crumble noisettes framboises
ザクザクのクランブル生地と
ヘーゼルナッツクリーム、フランボワーズ
φ12cm φ15cm φ18cm φ21cm
¥3,780 ¥4,536 ¥5,292 ¥6,588
(¥3,500) (¥4,200) (¥4,900) (¥6,100)



ガトー・フリュイ/Gâteau aux fruits
苺をサンドしたカスタードクリーム入り
ショートケーキに
季節のフルーツの盛り合わせ
φ12cm φ15cm φ18cm φ21cm
¥3,780 ¥4,536 ¥5,292 ¥6,588
(¥3,500) (¥4,200) (¥4,900) (¥6,100)



ア・デボラ/à Deborah
ヘーゼルナッツとチョコレートのムース
ミルクチョコレートのムース
ザクザクのサブレ
9.5cm×14cm
¥4,212
(¥3,900)



【春限定】フレジエ/Fraisier
アーモンド生地とコクの強い美味しいクリームに
たくさんの苺
※こちらはホールケーキの画像がありませんでしたので
カットサイズの画像になります
9.5cm×16cm
¥4,212
(¥3,900)



タルト・フリュイ/Tarte aux fruits
アーモンドクリームのタルト台に
季節のフルーツの盛り合わせ
φ12cm φ15cm φ18cm φ21cm
¥3,780 ¥4,536 ¥5,292 ¥6,588
(¥3,500) (¥4,200) (¥4,900) (¥6,100)



フロマージュ・オンクチューズ/Fromage onctueuse
クリーミーなチーズケーキに
ヴァローナ社のプロンドチョコレートの生クリーム仕上げ
重量感があるので、【サイズと人数の目安】のご希望の人数と大きさから
ワンサイズ小さくされると良い大きさになります
φ12cm φ15cm φ18cm φ21cm
¥3,564 ¥4,320 ¥4,968 ¥6,048
(¥3,300) (¥4,000) (¥4,600) (¥5,600)



ガトー・マルジョレーヌ/Gâteau Marjolaine
生クリーム、プラリネ生クリーム
チョコレートガナッシュとナッツの生地
8.5cm×16cm
¥4,212
(¥3,900)



【夏限定】フロマージュ・ブラン・マンゲー
/Fromage blanc mangue
フロマージュブラン入りのさっぱりとした生クリームと
たっぷりの宮崎県産マンゴー
φ12cm φ15cm φ18cm φ21cm
¥3,780 ¥4,536 ¥5,292 ¥6,588
(¥3,500) (¥4,200) (¥4,900) (¥6,100)



フロマージュ・クリュ/Fromage cru
なめらかなクリームチーズのムースで
中にはグリオット（さくらんぼ）の実を入れた、
レアチーズ
φ12cm φ15cm φ18cm φ21cm
¥3,564 ¥4,320 ¥4,968 ¥6,048
(¥3,300) (¥4,000) (¥4,600) (¥5,600)



シャンティイ・フレーズ/Chantilly aux fraises
生クリームを主体にした苺のショートケーキ
ふんわり泡立てた軽いショートケーキです
φ12cm φ15cm φ18cm φ21cm
¥2,808 ¥3,348 ¥3,888 ¥4,860
(¥2,600) (¥3,100) (¥3,600) (¥4,500)



ミルフィユ・クルスティアン
/Mille-feuille croustillant
ザクザク食感のプラリネミルフィユ
8.5cm×18cm
¥4,018
(¥3,720)



【秋限定】モン・ブラン/Mont-blanc
サクサクのメレンゲを土台に
生クリームと栗のペーストを絞った
フランス菓子
φ12cm φ15cm φ18cm φ21cm
¥3,780 ¥4,536 ¥5,292 ¥6,588
(¥3,500) (¥4,200) (¥4,900) (¥6,100)