

上段 Top Tier



グリオットチェリー

Griot Cherry

チョコームース、チェリーのコンフィチュール



マカロン〜イスパハン〜

Ispahan Macaron

薔薇のバタークリーム、ライチ、フランボワーズ



シャンパンとフランボワーズの薔薇

Rose Shaped Cake

with Champagne & Raspberry

シャンパンのムース、フランボワーズと薔薇のソース

中段 Middle Tier



ヴェリーヌ

Verrine

Champagne Jelly & Almond Panna Cotta

花浮かぶシャンパンのジュレとフランボワーズと
アーモンドのパンナコッタ



ガトーショコラ

〜ヴァローナ“カラク”〜

Chocolate Cake



バスクチーズケーキ

Basque Cheese Cake

下段 Lower Tier



ヴィーガン スパイシーカリフラワー アボカド

Vegan Spicy Cauliflower, Avocado



フォアグラ ハーゼルナッツ 旬の果実

Foie Gras, Hazel Nuts, Seasonal Fruits



自家製スモークサーモン クリームチーズ

Homemade Smoked Salmon, Cream Cheese



群馬県産 赤城牛 特選ローストビーフ トリュフ

Roasted Akagi Beef from Gunma & Truffle



イタリア産プロシュート ゴルゴンゾーラ 旬の果実

Italian Prosciutto, Gorgonzola Cheese,
Seasonal Fruits

別皿 On the side



ミニパフェ 〜バラ〜

Parfait

Lychee Jelly, Lychee, Rose Jam, Genoise Cake,
Raspberry Sauce, Perles Craquantes Raspberry,
Raspberry Cream, Raspberry Sherbet

ライチのジュレ ライチ バラのコンフィチュール
ジェノワーズ フランボワーズソース
フランボワーズパールクラッカン
フランボワーズクリーム フランボワーズソルベ



シューマリトッツォ

〜フランボワーズとルビーチョコ〜

Raspberry & Ruby Chocolate Maritzo



カッサータ シチリアーナ

Sicilian Cassata Cake

いちじくのボルト煮、ナッツ、レモンコンフィ



ボンボローニ〜パッションクリーム〜

Passion Fruit Cream Bomboloni



アールグレイとオレンジ
Earl Gray & Orange



ホイップクリーム
Whipped Cream



プレーン
Plain Scone



ボルディエバター
Bordier Butter

フランス国内の三ツ星レストランを始め、世界の一流レストランやホテルが使用しており、フランス・ブルターニュ産の発酵バター「ボルディエ」。伝統製法である手練りの作業にこだわった、口当たり滑らかで濃厚な風味とコクが特徴。

ドリンク Drink

Tea

・ **オーガニックダージリンエステート**

Organic Darjeeling

ヒマラヤの高地で育てられ、ほのかに甘く華やかな香りのクオリティシーズンの茶葉だけを選んでブレンド。琥珀色の香り高いダージリンです。

・ **オーガニックアフリカンネクター**

Organic African Nectar

南アフリカ産の有機ルイボスにハイビスカスの花などをブレンド。甘く華やかな香りが印象的なハーブティーです。

・ **ジンジャーツイスト**

Ginger Twist

ジンジャー、レモングラス、トロピカルフルーツとミントが作り出す調和のとれたブレンド。朝鮮人参がアクセントの切れのある味わいです。

・ **オーガニックアールグレイ**

Organic Earl Grey

ゴールデンチップを使用した芳醇な紅茶に一番搾りのベルガモットオイルをブレンド。エキゾチックな味わいの香り高いアールグレイです。

・ **カモミールシトラス**

Chamomile Citrus

カモミールの花に、甘いオレンジと爽やかなレモンを最高の状態でブレンド。華やかでまろやかな口当たりのハーブティーです。

・ **ワイルドベリーハイビスカス**

Wild Berry Hibiscus

ハイビスカスのつぼみとエルダーベリーをブレンド。ブルーベリーと完熟したストロベリーの濃厚な香りを加えたフルーツハーブティーです。

Other

・ **コーヒー**

Coffee

・ **エスプレッソ**

Espresso

・ **カフェラテ**

Cafe Latte

・ **アイスカフェオレ**

Cafe au Lait

・ **アイスコーヒー**

Iced Coffee

・ **アイ스티ー**

Iced Tea

・ **アイスウーロン茶**

Iced Oolong Tea

・ **トニックウォーター**

Tonic Water

・ **ジンジャーエール**

Ginger Ale

・ **コーラ**

Cola

・ **アップルジュース**

Apple Juice

・ **オレンジジュース**

Orange Juice

・ **マンゴージュース**

Mango Juice

・ **クランベリージュース**

Cranberry Juice

・ **パイナップルジュース**

Pineapple Juice

・ **グレープフルーツジュース**

Grapefruit Juice

テイクアウトケーキ（1ホール） Take Out Cake (1 hole)



バスクチーズケーキ

Basque Cheesecake

表面はこんがり、中はトロッ。
甘さ控え目なのに、
クリーミーで濃厚なバスクチーズケーキ。

¥1,980（税込）



ガトーショコラ

Chocolate Cake

仏ヴァローナ社の最高級のチョコレートを使用。
生チョコのように濃厚な、とろける食感の
ガトーショコラ。

¥2,480（税込）