

Menu Gâteau de Noël

～クリスマスケーキメニュー～



期間限定

1. プティ ブッシュ

キャラメルクリームとりんごのコンポートをココアスポンジ生地で巻き、アクセントに塩キャラメルマカロンを飾りました。



期間限定

2. タルトショコラノエル

甘すぎない中にもショコラの香りがたっぷり詰まっている、〈クリスマス限定〉タルトです。
[直径約7cm]



5. モンブラン

渋皮付きと甘露煮の2種のマロンをのせた、メイプルシュガークッキーの食感が新鮮な霧笛楼流モンブランです。



3. ルージュルージュ

サクサクのクッキー生地にフランボワーズムースとマンゴークリームをのせました。



6. フレザリア

苺と生クリームを2段にサンドした定番のショートケーキです。



4. キャラメルショコラ

濃厚なチョコレートとほろ苦いキャラメルを使い、相性の良いナッツ、木いちごを飾りました。



7. ショコラフレーズ

“チョコレートクリーム”に苺を2段にサンド。苺の酸味とダークチョコレートの絶妙なバランスです。

〈ケーキ各種〉 税込 **¥540**