



ブル シュクル



ショコラバナヌ



フレッシュ



ショートケーキのようなイチゴのパフェ  
ドゥブルショコラパフェ

# Crepe クレープ

選び抜いたフランス産の小麦粉と AOP 発酵バターを使い、かみしめるほどに深い味わいが広がるクレープ。他では味わえないこだわりの味をどうぞお楽しみください。

※ご注文を頂いてから一枚一枚丁寧に焼き上げておりますので提供まで多少お時間を頂いております。

オススメ



## ブール シュクル beurre sucre

¥650

【AOP バター／砂糖】外側はカリッと香ばしく、中心はモチリ。小麦とバターの香りと 味しさが素直に伝わるフランス定番のクレープ。

## ヌテラ Nutella

¥750

【ヘーゼルナッツとチョコレートのペースト／ホイップクリーム】ヘーゼルナッツとチョコレートペースト「ヌテラ」を塗って焼き上げました。

## キャラメル ブール サレ Caramel Beurre Sale

¥750

【AOP バター／塩キャラメルソース】パティシエ手作りの塩キャラメルのソースで甘く、ほろ苦く仕上げました。

## シトロン ミエル Citoron Miel

¥850

【AOP バター／ハチミツ／レモンスライス／レモンカード／ヴァニラアイスクリーム／ホイップクリーム】レモンの風味で爽やかに仕上げました。

オススメ



## プレシューズ Precieuse

¥1,000

【AOP バター／イチゴ／ヴァニラアイスクリーム／ホイップクリーム／イチゴのソース】甘酸っぱいイチゴとヴァニラアイスクリーム。

オススメ



## ショコラ バナーヌ Chocolat Banane

¥1,000

【AOP バター／バナナ／アーモンド／刻んだチョコレート／ピスタチオ／ヴァニラアイスクリーム／ホイップクリーム／ショコラソース】

※「AOP」フランスの伝統的な農業製品 ワイン・チーズ・バターなどを保護する法律。製品ごとに決められた基準をクリアした高品質の証。

# Parfait パフェ

## ドゥーブルショコラパフェ Double Chocolat Parfait

¥1,000

自家製ショコラのプリンにガトーショコラ・チョコレートアイスを重ねてチョコレートのマカロンを飾りました。チョコレートファンにぴったりのショコラづくしのパフェ。

## ショートケーキのようなイチゴのパフェ Gâteau Fraises Parfait

¥1,100

ベリーのソースに自家製のパンナコッタ。スポンジとたっぷりのホイップクリーム。出来立てのショートケーキをイメージしたパフェ。

## Set Drink セットドリンク

+¥430

・紅茶 (Hot/Ice)

※8 ページの中から好みでお選びください  
※Hot のみポットサービスになります。

・コーヒー (Hot/Ice)

・カフェオレ (Hot/Ice)

・オレンジジュース

・アップルジュース

・ピンクグレープフルーツジュース

———価格はすべて税抜表示です