DOUCEURS / A/-"



Bisou Bisou mint & strawberry ビズビズ フレーズミント

F

フォションのシグネチャー 唇型の≪ビズビズ≫ ミントのムースといちごのジュレ

1,344



Bisou Bisou Carramel ビズビズ キャラメル

F

フォションのシグネチャー 唇型の≪ビズビズ≫ ピーカンクランチに、口あたりのなめらかな キャラメルのムース

1,344



Tarte citron

タルト シトロン

香ばしく焼き上げたガレットブルトンヌ生地の 上に程よく酸味を効かせたレモンクリームと メレンゲをトッピング

807

F



Millefeuille

ミルフォイユ

フォションのシグネチャー ほろ苦いキャラメリゼされたパイ生地と バニラマスカルポーネクリーム

931



Flan フラン

(金・土・日のみ)

フランスのクラシックなフランを、 より滑らかに仕上げました。 プリンタルトのような印象のケーキです



Fraisier

フレジェ

旬の苺とベルベンヌ(レモンバーベナ)の ジュレの中にクレームムースリーヌ

931



Mousse Chocolat Framboise
ムースショコラフランボワーズ

フランボワーズとチョコレートのムース フォンダンショコラをチョコレートで コーティング

873



Tarte aux fraises タルトフレーズ

クレームダマンド生地の上に バニラをきかせたマスカルポーネクリーム、 自家製イチゴジャムとイチゴをトッピング

931



Cerise fraise & chocolat

チェリーベリーチョコレート (金・土・日のみ)

サクサクしたビスキュイショコラに チェリーベリームース その中にはチョコレートクリームと苺のジュレ

902

620