

パフェ メニュー

※中身が多少変更になる場合がございます。予めご了承願います。

ペッシュ エミエル シトロン

¥ 1,400+税

8月限定



サクristan
レモンソルベ
&
キャラメルソース

レモンの
ハチミツ漬け
レモンゼリー

レモンクリーム

白桃ゼリー

白桃
コンポート

マカロン生地

生クリーム

エクレアラスク

ヴェルヴェンヌ
ゼリー

スポンジクラム

ショコラ

¥ 1,200+税



ショコラパイ

ショコラアイス

ベリーソース

生クリーム

フランボワーズゼリー

ガトーショコラ

ルビーショコラ
タブレット

ショコラの生地

コーヒームース

ショコラアイス
&
ショコラパイ

ジャポネ

¥ 1,200+税



抹茶アイス

きなこクリーム

グリオットジュレ

パニライス

抹茶パンナコッタ

ゴマがけ
ウエハース

抹茶ラスク

ゴマがけ
ウエハース

シュトロイゼル
(クッキー生地)

鹿チョコレート

レモンと白桃の、夏本番にさっぱりとお召し上がりいただけるパフェ。
メインとなるレモンは、レモンソルベ、レモンのはちみつ漬け、レモンゼリー、レモン果汁とレモン皮を加えたオリジナルのレモンクリームなど様々な表情をお楽しみいただけます。白桃は風味を損なうことのないよう丁寧にコンポートにし、そのみずみずしさと豊かな香りを閉じ込めました。白桃ゼリーも、このコンポートシロップを使用しています。レモンの爽やかな酸味と白桃の優しい甘さをお楽しみください。

くちどけなめらかなショコラアイスと濃厚なショコラフィナンシェやガトーショコラ、ショコラパイといった、ショコラという素材の持つ多様性を存分に活かしたパフェ。コーヒームースを合わせ少しほろ苦さをプラスし、果肉たっぷりのベリーソースとフランボワーズのゼリーがショコラのもつフルーティーな風味をより引き立てます。ショコラそれぞれの味わいはもちろん、ベリーソースと混ぜていただく『大人のいちごチョコパフェ』に。

濃厚な抹茶の香りを様々な素材・食感でお楽しみいただけるパフェ。
パティシエ厳選の抹茶を使用した濃厚な抹茶パンナコッタをメインに、抹茶アイス、抹茶のラスク。きなこクリームとゴマがけのウエハースが食感と香ばしさのアクセントになり、中心の色鮮やかなグリオットジュレの酸味が新たな抹茶の味わいを引き出します。是非、下の方まで大きくすすって様々なマリアージュをお楽しみください。