

MENU

人参、南瓜、ほうれん草、枝豆などの野菜を使用したプティフルと、旬のフルーツで彩る秋限定メニュー。
この季節ならではの味わいをぜひお楽しみください。

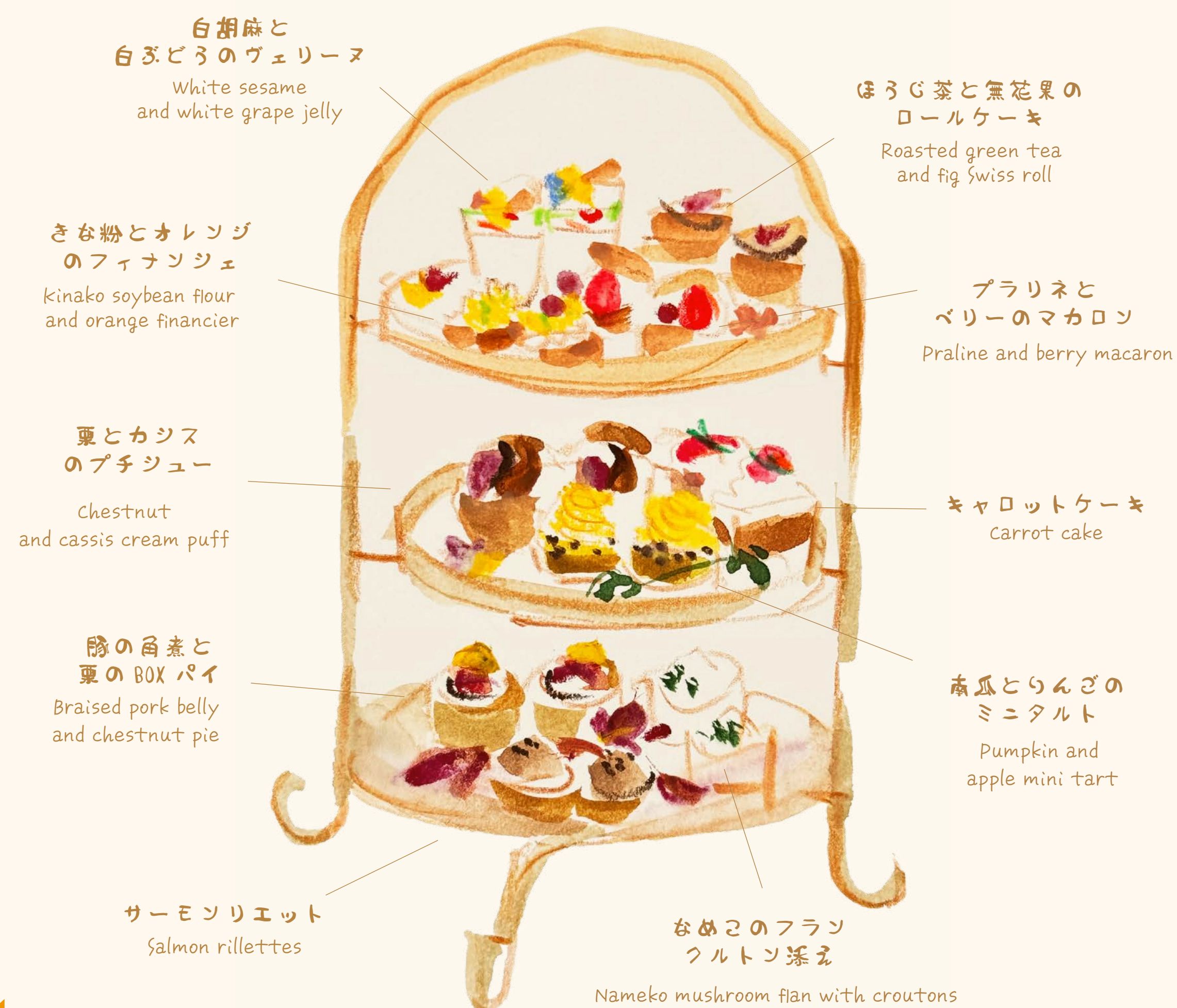


Illustration: Mayako Nakamura

白胡麻と白ぶどうのヴェリーヌ
White sesame and white grape jelly

ほうじ茶と無花果のロールケーキ
Roasted green tea and fig Swiss roll

プラリネとベリーのマカロン
Praline and berry macaron

きな粉とオレンジのフィナンシェ
Kinako soybean flour and orange financier

キャロットケーキ
Carrot cake

栗とカシスのプチシュー
Chestnut and cassis cream puff

南瓜とりんごのミニタルト
Pumpkin and apple mini tart



なめこのフランクルトン添え
Nameko mushroom flan with croutons

サーモンリエット
Salmon rillettes

豚の角煮と栗のBOXパイ
Braised pork belly and chestnut pie



プレーンスコーン
Plain scone

ほうれん草と
ヘーゼルナッツのスコーン
Spinach and hazelnut scone

河内晩柑のコンフィチュール
Kawachi bankan citrus confiture

ずんだクリーム
Zunda edamame cream

クロテッドクリーム
Clotted cream