



【スウリー】 ¥486

”子どもたちも楽しくなるお菓子を”という思いから誕生した、子ねずみ型のシュークリーム。
かわいらしい姿とバニラの香るカスタードクリームが特徴です。
※「小麦」「卵」「乳」「アーモンド」「大豆」を含む



【スワン】 ¥443

優雅でかわいらしい姿の白鳥型のシュークリームです。
シュー生地が塩味と生クリームのコクが相性よく、
楽しみながら味わえます。
※「小麦」「卵」「乳」を含む



【パリジェンヌ ショコラ】 ¥432

シュー生地にアーモンドとカカオパウダーを散りばめ、
中にビターチョコレート味のカスタードクリームを入れました。
※「小麦」「卵」「乳」「アーモンド」「大豆」を含む



【ガトー フランボワーズ】 ¥594

木苺のシロップを染み込ませたスポンジとバタークリームの層の上に、木苺のジャムをのせました。
木苺の香りまでたっぷり楽しめるお菓子です。
※「小麦」「卵」「乳」「りんご」を含む／洋酒使用



【ポンポネット】 ¥540

“水兵さんの帽子”を意味するポンポネット。レーズン入りのブリオッシュ生地をラム酒のシロップに漬けた、ルコトラしい風味豊かなお菓子です。
※「小麦」「卵」「乳」「オレンジ」「りんご」を含む／洋酒使用



【パトリシアン】 ¥540

プラリネを使ったバタークリームとヘーゼルナッツのダクワーズ生地を合わせ、チョコレートでコーティングしました。

※季節によって表面のデザインが変わります。

※「小麦」「卵」「乳」「アーモンド」「大豆」を含む



【ドームショコラ】 ¥594

ミルクチョコレートとビターチョコレートのクリームが織り成すなめらかなムースです。

※「小麦」「卵」「乳」「アーモンド」「大豆」「りんご」「ゼラチン」を含む



【モンブラン】 ¥648

サクサクした食感のメレンゲの上に、生クリームとバターを使った濃厚な味わいのマロンクリームをたっぷりのせたモンブラン。

ラム酒が香る、大人の味わいのケーキです。

※「小麦」「卵」「乳」を含む／洋酒使用



【レアチーズケーキ】 ¥562

フランス産のフレッシュチーズとブルーベリージャムを使用したチーズケーキ。程よい酸味が味わえます。

※「小麦」「卵」「乳」「アーモンド」「りんご」「ゼラチン」を含む／洋酒使用



【タルト フランボワーズ】 ¥562

フレッシュなフランボワーズとフランボワーズのジャムを合わせました。程よい酸味と甘さをお楽しみください。

※「小麦」「卵」「乳」「アーモンド」「りんご」を含む／洋酒使用

※記載の価格はすべて税込です。

※販売期間は多少前後する場合がございます。

※店舗により取り扱いのない商品もございます。詳しくは各店舗にお問い合わせください。