



【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 of 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】 ¥432

アーモンドを表面にちりばめたシュークリーム。
カスタードクリームと生クリームをあわせ、
なめらかな食感に仕立てました。
※「小麦」「卵」「乳」「アーモンド」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込んだ、ルコントら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あわせ、チョコレートでコーティング。表面に季節の花をあしらいました。

※5月1日はすずらんの日にちなみ、すずらんを描いた『ガトーミュゲ』、2日～9日頃は母の日にちなみカーネーション、10日頃～薔薇の予定です。

※「小麦」「卵」「乳」「アーモンド」「大豆」を含む



【フレジェ】 ¥648 ※5月15日まで

スポンジ生地の中に、バタークリームとカスタードクリームをあわせた「クレームムースリヌ」と、苺をはさみました。フランス流のショートケーキです。

※5月1日～9日は、母の日デコレーション ¥681 になります。

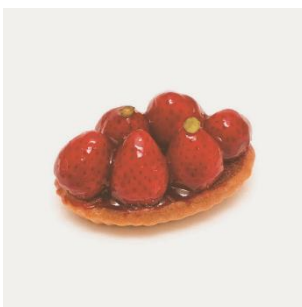
※「小麦」「卵」「乳」「アーモンド」「大豆」を含む／洋酒使用



【フォレノワール】 ¥594 ※5月16日より

黒い森をイメージしてつくられたお菓子『フォレノワール』。チョコレートと洋酒の風味が楽しめる大人向けのケーキです。チョコレートクリームの中にはグリオットチェリーが入っています。

※「小麦」「卵」「乳」「アーモンド」「大豆」を含む／洋酒使用



【タルト フレーズ】 ¥616 ※5月15日まで

アーモンドクリーム入りのタルト生地には苺をのせ、木苺のジャムをかけました。華やかな色合いで、ジャムの甘さが苺の香りをいっそう引き立てます。

※「小麦」「卵」「乳」「アーモンド」「りんご」を含む／洋酒使用



【タルト アプリコット】 ¥400 ※5月16日より

パイ生地にドライアプリコットを入れて焼きあげ、アプリコットジャムを塗った、程よい甘味と酸味が特徴のお菓子です。

※「小麦」「卵」「乳」「アーモンド」「りんご」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



【バイクドチーズケーキ】 ¥540

カッターチーズをベースとした、古くから愛されているルコント特製の濃厚なチーズケーキです。

※「小麦」「卵」「乳」を含む



【ヴェリーヌ フリュイールージュ】 ¥648

バニラのババロアの上に、フランボワーズやグロゼイユなどの赤い果物と、はちみつレモンのジュレを載せました。

※「小麦」「卵」「乳」「りんご」「ゼラチン」を含む



【クレーム カラメル】 ¥432

濃厚なコクがある奥久慈卵を使用した、なめらかな食感のプリンです。

※「卵」「乳」を含む

アントルメ

【パリ・ブレスト】 ¥3,564

パリとブレストを繋ぐ列車の車輪をイメージしたリング型のシュー生地のお菓子。プラリネとバタークリームをあわせ、ナッツの香ばしい香りが特徴です。

※「小麦」「卵」「乳」「アーモンド」を含む

アントルメ

【タルト フレーズ】 ¥4,320 ※5月15日まで

アーモンドクリームのタルトに、苺と木苺のジャムをあわせました。木苺のジャムが、苺の香りと酸味をいっそう引き立てます。

※「小麦」「卵」「乳」「アーモンド」「りんご」を含む／洋酒使用

アントルメ

【タルト フランボワーズ】 ¥4,320 ※5月16日より

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

聖霊降臨祭

【コロンビエ】 ¥3,456 ※5月15日～23日

ローマジパンをベースに、アーモンドとレモンの風味が楽しめるように仕上げた焼菓子です。

上には、赤い砂糖漬けのアーモンドと、聖霊を象徴する白い鳩をあしらっています。

※「小麦」「卵」「乳」「アーモンド」「オレンジ」「大豆」を含む／洋酒使用

※デコレーションは、変更になる可能性がございます。

◆「聖霊降臨祭」と『コロンビエ』

キリスト教における復活祭（イースター）後、7回目の日曜日に行われる「聖霊降臨祭」。十二使徒に聖霊が天から降りたことを祝う日です。この聖霊の降臨により、キリスト教布教が始まったと言われています。

鳩小屋を意味する『コロンビエ』は、平和の象徴である鳩（コロンブ）の形をしたフェーヴを生地に入れて焼き、切り分けたときにフェーヴを当てた人は1年以内に結婚するという素敵な言い伝えがある、フランス・プロヴァンス地方の伝統的なお菓子です。

*ルコントでは、フェーヴの代わりに、マジパンでつくった白い鳩を表面に飾っています。

※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。