



【スウリー】 ¥562

”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】 ¥562

優雅でかわいらしい姿の白鳥型のシュークリームです。
シュー生地は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



【ガトー フランボワーズ】 ¥681

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



【ボンポネット】 ¥681

“水兵さんの帽子”を意味するボンポネット。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



【ムース ショコラ キャラメル】 ¥702 ※10月15日まで

カカオとキャラメルの苦みにラム酒の香りが合わさった
大人向けのチョコレートケーキです。
キャラメルとミルクチョコレートのムース、ナッツとラムレーズン
を入れたキャラメルのガナッシュを重ねました。
※「小麦」「卵」「乳」「アーモンド」「くるみ」「大豆」「ゼラチン」を含む
洋酒使用



【ドームショコラ】 ¥702 ※10月16日より

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



【パトリアン】 ¥627

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



【モンブラン】 ¥735

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



【タルト フリュイールージュ】 ¥735

フランボワーズやグロゼイユなど、

赤い果実の香りと酸味が楽しめるタルトです。

※「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】 ¥681

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

ハロウィン



【ガトー ハロウィン】 ¥681 ※10月2日より

かぼちゃのケーキにバニラ風味の生クリーム、かぼちゃのクリームを重ねました。かぼちゃの種とプラリネの食感がアクセントに。

※「小麦」「卵」「乳」「アーモンド」「大豆」「ゼラチン」を含む

アントルメ



【タルト マロン】 ¥5,400

アーモンドクリームのタルトに、クレームマロンを繊細なレースのように絞り、中には国産渋皮栗を入れました。タルトに忍ばせたカシスの酸味が全体を引き締めています。

※「小麦」「卵」「乳」「アーモンド」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。