

PATISSERIE MODE

～ ショートケーキ～



〈吉祥寺/シェ・トラ〉

桃のショートケーキ

(1個) 451円(税込)

しっとりわふわのスキン生地に、桃のシロップ煮とホイップクリームをサンドしました。

～ チョコレートケーキ～



胡桃のショコラティエ

(1個) 420円(税込)

さざなぎくみの入ったスポンジと口溶けのよいミルクショコラ

～ チーズケーキ～



クリームチーズのパイクドケーキ

(1個) 381円(税込)

クリーミーなチーズをさくさくの

～ 桃を使用したケーキ～



ブランマンジ

(1個) 401円(税込)

アーモンド風味のブランマンジに桃のシロップ煮をのせた、ひんやりと

～ カップデザート～



マスターのコーヒーゼリー

(1個) 391円(税込)

茶煎りフレッシュローストコーヒーを

～ スペシャリテ～



黒い森のショートケーキ

(1個) 451円(税込)

甘酸っぱいワイルドベリーの

7月は、この3人の
誕生日です。



〈吉祥寺/シェ・トラ〉

杉本都香咲氏

本場フランスで修業を重ねた杉本都香咲氏の手によるスイーツをご堪能ください。

立川店専

立川店専

立川店専

立川店専

立川店専

立川店専

〈神楽坂/パティスリー・サロン・ドゥ・テ・アミティエ〉

ムロン・フレ

(1個) 381円(税込)

贅沢に使用したメロンを、ふわふわの

スポンジでサンドしました。

ショコラ・プラリネ

(1個) 551円(税込)

ミルクチョコレートとブラック

ショコラの2種類のムースに

スフレ・ア・ロランジュ

(1個) 401円(税込)

オレンジ風味が爽やかなスフレ

ショコラのチーズケーキです。

ラ・ベッシュ

(1個) 481円(税込)

さくさくしたタルトにグラファイト、

上にはみずみずしい桃のコンポートを

テ・オ・レ・グラセ

(1個) 351円(税込)

ロイヤルミルクティー風の紅茶

ムースの上に、リボンスティのゼリーを

タルトレット・セゾン

(1個) 461円(税込)

香ばしいタルトに、カスタードと

生クリームを合わせ、フレッシュ

〈神楽坂/パティスリー・サロン・ドゥ・テ・アミティエ〉

三谷智恵氏

ル・コルドン・ブルー卒校、製菓ディプロム修了。
2度の渡仏と都内製菓店での修行後、
フランス文化の根付く神楽坂に2007年2月
同店オープン。
伊勢丹立川店初登場。



立川店専

立川店専

立川店専

立川店専

立川店専

立川店専

〈武蔵小金井/オープンミントン〉

シフォンサンド

(1個) 441円(税込)

バニラと卵のやさしい風味の軽い

フワフワなシフォンに、季節の

フルーツと生クリームをサンド

フワフンダンベカン

(1個) 378円(税込)

なめらかな口どけの濃厚なやわいの

オリジナルチーズケーキ

(1個) 378円(税込)

コクのあるバニラビーンズ入りの

フルーツのパリプレスト

(1個) 420円(税込)

リング型のショーケース入りの

ゴマプリン

(1個) 336円(税込)

白ごまの香ばしい香りが豊かに

ルバープのクランブルタルト

(1個) 420円(税込)

白ごまの香ばしい香りが豊かに

〈武蔵小金井/オープンミントン〉

小嶋ルミ氏

丁寧かつ繊細、それでいてほっこり温まる
お菓子が魅力の小嶋氏。
女性シェフの先駆けとして、武蔵小金井に
お店を構えています。
伊勢丹立川店初登場。



[ご予約・お問合せ] 伊勢丹立川店 地階=洋菓子/パティスリー モード 電話 042(525)1111 大代表 / 内線 2941

Monthly patissier in July