

PÂTISSERIE MODE

JULY ● 7月16日(土)～31日(日)

7月は、
この3人の
勢演です。

～ ショートケーキ ～

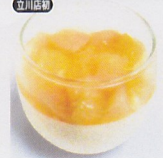
～ チョコレートケーキ ～

～ チーズケーキ ～

～ 桃を使用したケーキ ～

～ カップデザート ～

～ スペシャルティ ～



〈吉祥寺/シェ・トラ〉

桃のショートケーキ
(1個) 451円(税込)

しっとりふわふわのスポンジ生地に、桃のシロップ煮とホイップクリームをサンドしました。

胡桃のチョコレートケーキ
(1個) 420円(税込)

きざんでくるみを入ったスポンジと口溶けのよいミルクチョコレートでクリームでデコレーションしました。

レアチーズケーキ
(1個) 420円(税込)

クリームチーズが濃厚なレアチーズにシュトロイゼルとブルーベリーを飾りました。ヨーグルトが酸味です。

ブランマンジェ
(1個) 401円(税込)

アーモンド風味のブランマンジェに桃のシロップ煮をのせた、ひんやりと冷たいデザートです。

マスターのコーヒーゼリー
(1個) 391円(税込)

深煎りフレンチローストコーヒーを使った苦味とコクがしっかりとしたコーヒーゼリーです。

サヴァラン・オレンジジュ
(1個) 451円(税込)

オレンジの爽やかな風味とgranマリンにエッセンスのほのかな香りが爽やかなサヴァランです。



〈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・ブラリネ
(1個) 551円(税込)

ミルクチョコレートの2種類のムースにナッツを含ませました。

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タイプのチーズケーキです。シェフの新作です。

ラ・ベッシュ
(1個) 481円(税込)

さくさくしたタルトにクラフティー、上品に仕上げた桃のコンポートをのせました。

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・ムースプリンの上に、ルイボスティのゼリーを飾りました。

モン・レガル
(1個) 451円(税込)

木箱とチョコレートを一焼し焼き込んだタルトに木箱のコンフィチュールと木箱風味のチョコ生地をのせ焼き上げました。



〈鷯沼/パティスリー・ムートンルージュ〉

毎のショートケーキ
(1個) 368円(税込)

産みだて卵を使用した、卵黄の色や香りが濃厚なスポンジに、フレッシュ生クリームと莓をサンドしました。

ナタル
(1個) 399円(税込)

ショコラのしっとりとした生地とカシス生地を重ね、いちじくの食感とマカロンのお餅が楽しいチョコレートケーキです。

マルグリット
(1個) 399円(税込)

パニラたっぷりのチーズクリームムースの上に、濃厚なレモンソースを流しました。

ダローザ
(1個) 420円(税込)

マスカルポーネチーズと白桃のムースの上に、濃厚なパラのジュレをのせました。

エバーニュー
(1個) 420円(税込)

紅茶の爽やかなジュレの中に、りんごの丸とロザリスパランを含ませました。

ラベイユ
(1個) 420円(税込)

フランス産のまわりハチミツを使ったクリームとアールグレイの香りを合わせた、蝶の集まるケーキです。



〈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。



〈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・ブルーパリ校、製菓ディプロマ修了。
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。



〈鷯沼/パティスリー・ムートンルージュ〉
赤塚コミ氏

南フランスで修業し、帰国後銀座アンジェリーナ
などを経て女性スタッフのみのお店を開店。
「女性が洋服を選ぶ時の気持ちのよう
に、かわいらしいデザインや色の組み合わせを
楽しんでほしい」というコンセプト。

Monthly patissier in July