



アントルメ キルシュ

キルシュ(チェリー・リキュール)を使用したバタークリームケーキ。
小麦、卵、乳

4号 ¥3,240 (3~4名様向)
5号 ¥3,780 (4~6名様向)
6号 ¥4,320 (6~8名様向)
7号 ¥5,020 (8~10名様向)



アントルメ グランマニエ

グランマニエ(オレンジ・リキュール)を使用したバタークリームケーキ。
小麦、卵、乳

4号 ¥3,240 (3~4名様向)
5号 ¥3,780 (4~6名様向)
6号 ¥4,320 (6~8名様向)
7号 ¥5,020 (8~10名様向)



アントルメ ショコラ

チョコレート味のバタークリームケーキ。
小麦、卵、乳

4号 ¥3,240 (3~4名様向)
5号 ¥3,780 (4~6名様向)
6号 ¥4,320 (6~8名様向)
7号 ¥5,020 (8~10名様向)



シャンティ

ふわふわスポンジと生クリーム、たくさんのイチゴ、キルシュの香り。人気のケーキ。
小麦、卵、乳

3号 ¥2,160 (2~3名様向)
4号 ¥3,350 (3~4名様向)
5号 ¥4,380 (4~6名様向)
6号 ¥5,800 (6~8名様向)
7号 ¥7,600 (8~10名様向)



アントルメ コポーショコラ

チョコ味のケーキ台を、削ったスイートチョコで全体をふんわりと包みました。
小麦、卵、乳

4号 ¥2,700 (3~4名様向)
5号 ¥3,240 (4~6名様向)
6号 ¥3,780 (6~8名様向)
7号 ¥4,540 (8~10名様向)



アントルメ コポーブラン

キルシュ酒漬けのチェリーをサンドし全体を削ったホワイトチョコで覆ったバタークリームケーキ。
小麦、卵、乳

4号 ¥2,700 (3~4名様向)
5号 ¥3,240 (4~6名様向)
6号 ¥3,780 (6~8名様向)
7号 ¥4,540 (8~10名様向)



ガトー ショコラ

しっとり焼き上げたチョコレートの菓子。
小麦、卵、乳

4号 ¥2,900 (3~4名様向)
6号 ¥4,860 (6~8名様向)



ドゥーブル フロマージュ

しっかりとしたコクのあるバイクドチーズとなめらかな口どけのレアチーズの2層仕立て。
小麦、卵、乳

4号 ¥3,120 (3~4名様向)



予約販売のみ

アントルメ カラク

チョコレート味にラム酒の香りが漂う、フランスの伝統的なケーキ。
小麦、卵、乳

4号 ¥2,590 (3~4名様向)
5号 ¥4,320 (6~8名様向)



予約販売のみ

ガトー モカ

コーヒー味の生地にコーヒーシロップとコーヒーのクリームを合わせました。
小麦、卵、乳

4号 ¥2,590 (3~4名様向)



タルト アプリコ
(あんずのタルト)

タルト ポワール
(洋梨のタルト)

タルト ミルティーユ
(ブルーベリーのタルト)

タルト (ポワール、アプリコ、ミルティーユ)

アーモンドクリームを絞り込んだ台にフルーツをのせて焼き上げました。
小麦、卵、乳

4号 ¥2,480 (3~4名様向)
5号 ¥3,450 (4~6名様向)
6号 ¥4,850 (6~8名様向)
7号 ¥5,600 (8~10名様向)

※ご予約は1週間前までをお願いします。

(商品により3日目までのご予約でご用意出来る場合がございますので、直近のご入用の際はスタッフまでご相談下さい)

※仕上げデザイン、飾りフルーツ等は参考例です。実際の商品とは異なる場合がございます。又、季節や店舗によりお取り扱いしていない商品もございます。

商品により段もの対応可能です。商品詳細やご要望等販売員までお気軽にお問い合わせ・ご相談ください。