

dessert デザートメニュー

価格は全て税抜価格です

tartelette & cake

サクサクとした香ばしいタルト生地に、旬の果物をあわせたタルトレット。

今月のおすすめ

いちごムースの X'masリースタルト

ホワイトチョコとフランス産のいちごピューレで作った口溶けの良いムースの上に、ベリーでリースを作りました。見た目も可愛く、季節感たっぷりのクリスマス限定タルト。

¥770 *drink set ¥1,170*



今月のおすすめ

あまおうレアチーズクリームタルト

香ばしく焼き上げたタルトに、フランス産ルガルクリームチーズを使ったレアチーズクリームと、あまおうを合わせました。中にはいちご味のカスタードを忍ばせた相性抜群のタルトです。

¥770 *drink set ¥1,170*



いちごのティラミスタルト

甘酸っぱいいちごにカスタードとベリーソースのラ・メゾン特製ベリーティラミスを組み合わせました。

¥640 *drink set ¥1,040*



いちごとレユニオン産バニラの カスタードモンブランタルト

最高級品レユニオン産バニラを使ったカスタードクリームで冬をイメージしたモンブラン。いちごの酸味とクリームの甘みが相性抜群です。

¥620 *drink set ¥1,020*



いちごと アールグレイショコラのタルト

アールグレイが香る味わい深いショコラのタルトに、軽やかなショコラクリームとしっかりとチョコスポンジを重ねました。いちごと相性抜群のタルト。

¥660 *drink set ¥1,060*



季節のフルーツタルト

パコラ香るカスタードクリームに、ラ・フランス、いちご、オレンジ、キウイ、バナナ、りんご、ブルーベリーなど季節のフルーツをたっぷりのせたタルトレットです。

¥650 *drink set ¥1,050*



和栗のモンブランタルト

アーモンド台にチョコスポンジとカスタード、ホイップクリームを重ね、和栗を使用したモンブランクリームで仕上げました。

¥720 *drink set ¥1,120*



あんこのういも 安納芋とほうじ茶クリームのタルト

ほうじ茶がふわっと香る深みあるクリームを使った大人味のタルトレット。安納芋のほっくりとした甘みと相性抜群です。

¥570 *drink set ¥970*



いちごとベリーの グアナラガトーショコラ

味わい深く香り豊かなチョコレート「グアナラ」の濃厚なガトーショコラにいちごと甘酸っぱい数種のベリーを飾って仕上げました。

¥560 *drink set ¥960*



ル ガール クリームチーズのタルト

ブルターニュ地方の新鮮な生乳で作られ、ミルクの風味豊かでなめらかな舌触りの「ル ガール」クリームチーズを使ったバイクドチーズタルト。

¥480 *drink set ¥880*



焼きタルト

マロンカシスのタルト

¥400

ブルーベリータルト

¥450

バナナ・キャラメリゼの ダクワーズタルト

¥350

セットドリンク

アールグレイティー[アイス]/アールグレイ・オレンジペコ/ダーズリンセカンドフラッシュ/カプチーノ/
ブレンドコーヒー[ホット・アイス]/エスプレッソ/エスプレッソ・ダブル/カフェラテ[ホット・アイス]/
フルーツハーブティー [オーチャードフルーツ、はちみつカモミール、ブルーベリーカシス、ピーチオレンジ]
プレーバードティー [白桃、マスカット、ミント、ロイヤルローズガーデンティー、津軽りんご(緑茶ベース)]

drink

ドリンクメニュー

価格は全て税抜価格です

フルーツハーブティー [ホット or アイス] **ノンカフェイン** ————— 各¥600

オーチャードフルーツ ピーチオレンジ
ブルーベリーカシス はちみつカモミール

フレーバードティー ————— 各¥630

季節tea 白桃 [紅茶ベース] ミント [紅茶ベース]
マスカット [紅茶ベース] 津軽りんご [緑茶ベース]



collaborated by LUPICIA

紅茶 ————— 各¥630

ロイヤルローズガーデンティー
アールグレイ・オレンジペコ
ダージリンセカンドフラッシュ



collaborated by LUPICIA

オリジナル アールグレイアイステイア ¥530

コーヒー —————

ブレンドコーヒー [ホット or アイス] ¥500
エスプレッソ ¥500
エスプレッソ・ダブル ¥530
カフェラテ [ホット or アイス] ¥530
カプチーノ ¥530

collaborated by COFFEE TERMINAL

ビバレッジ ————— 各¥580

オレンジジュース イタリアンソーダ [ピーチ or ライム]
アップルジュース サンペレグリノ

キッズ ————— 各¥300

キッズオレンジジュース キッズアップルジュース

アルコール —————

ハートランドビール ¥560
ラ・メゾンサングリア ¥630
カクテル 各¥630
ファジーネーブル / カンパリオレンジ / カシスオレンジ
ジンリッキー / モヒート / キール / スプリッツァー

※その他のカクテルはスタッフまでおたずねください。

ノンアルコール ————— 各¥560

キリン 零 ICHI
デュク・ドゥ・モンターニュ [ノンアルコール・スパークリング]

wine

ワインリスト

sparkling ブーケドール・ブラン ¥2,600
ユニブラン/コロンパール glass ¥460

ラ・クレイル・ヴァン・ムスー ¥3,250
シャルドネ/ソーヴィニヨンブラン

champagne ポール・エラルド・ブラン・ド・ノワール・ブリュット ¥6,300
ピノノワール/ピノムニエ

white wine ロンシエール ブラン ¥2,600
シャルドネ/アリゴテ/コロンパール glass ¥460

フランス・デ・グラヴィエール・
ソーヴィニヨンブラン ¥2,600
ソーヴィニヨンブラン glass ¥460

キュベ・ド・ラ・メゾン・ブラン ¥2,780
シャルドネ glass ¥560

ヴィオニエ・ド・ペノティエ ¥2,900
ヴィオニエ glass ¥580

シャトー・レ・グラヴ ブラン ¥2,970
ソーヴィニヨンブラン/ミュスカデ

プティ・プロ・シャルドネ ¥2,970
シャルドネ

ドメヌ・ド・ラ・キラ・ミュスカデ ¥3,340
ミュスカデ

ボエケル・アルザス・リースリング ¥3,970
リースリング

red wine フランス・デ・グラヴィエール・シラー ¥2,600
シラー glass ¥460

ロンシエール ルージュ ¥2,600
ピノノワール/ガメイ/グルナッシュ glass ¥460

フランス・デ・グラヴィエール・カベルネ ¥2,600
カベルネフラン/カベルネソーヴィニヨン glass ¥460

キュベ・ド・ラ・メゾン・ルージュ ¥2,780
メルロー glass ¥560

ロランジュレ・カベルネ・ソーヴィニヨン ¥2,780
カベルネソーヴィニヨン glass ¥560

ドメヌ・ラ・ブラーヴ・メルロー ¥2,970
メルロー

シャトー・ボー・ピュイ ¥3,340
メルロー/カベルネフラン

シャトー・レゾリュウ 赤樽熟成 ¥4,170
シラー/カリニャン/ムールヴェードル/グルナッシュ