



Short Cake à la Saison 純生ショート

純生クリームにイチゴをたっぷりのせイチゴをサンドした大人気の定番ケーキです。

4号 12cm	2~4名	¥2,270
5号 15cm	4~6名	¥3,400
6号 18cm	6~8名	¥4,530
7号 21cm	8~10名	¥5,660
8号 24cm角	10~14名	¥8,980



Chocolat Café Amer ほろ苦いコーヒーとチョコレート

コーヒーのクレームブリュレとプラリネ入りのチョコクリームの組み合わせソテーしたバナナが入っています。

4号 12cm	2~4名	¥1,860
5号 15cm	4~6名	¥3,090



Mille-feuille à la saison 季節のミルフィーユ

特製カスタードとさくさくパイのみんな大好きなミルフィーユ。季節のフルーツでデコレーションしました。

15cmサイズ	3~5名	¥2,160
22cmサイズ	6~8名	¥3,240

Special Short Cake スペシャルショートケーキ

1日限定5台。イチゴをダブルサンドして旬のフルーツを沢山のせたスペシャルショートケーキです。

4号 12cm	2~4名	¥2,730
5号 15cm	4~6名	¥4,080
6号 18cm	6~8名	¥5,440



Deux Chocolat ミルクチョコとスイートチョコ

こくのある2種類のチョコレートクリームにこだわりのアーモンド入りチョコレートのビスキュイを合わせました。

15cmサイズ	3~5名	¥1,860
22cmサイズ	6~8名	¥3,090



Mont-Blanc 国産栗のモンブラン

国産の栗を使用した風味豊かな贅沢モンブラン

4号 12cm	2~4名	¥2,610
5号 15cm	4~6名	¥3,910
6号 18cm	6~8名	¥5,210
7号 21cm	8~10名	¥6,510



Tarte au Fruit Rouge ベリータルト

3種類のベリーを自慢のタルトにたくさんのせた季節限定のタルトです。

4号 12cm	2~4名	¥2,080
5号 15cm	4~6名	¥3,400
6号 18cm	6~8名	¥4,530



Profiterole プロフィットロール

お子様や女性に大人気！カスタードとチョコのプチシューをタルトに積み上げたボリューム満点のケーキです。

4号 12cm	2~4名	約12個	¥2,270
5号 15cm	4~6名	約15個	¥3,400
6号 18cm	6~8名	約20個	¥4,530



Thé vert et Chocolat Blanc 抹茶とホワイトチョコレート

ほんのり苦みのきいた抹茶クリームとフワフワのホワイトチョコクリームが美味しい組み合わせ。

15cmサイズ	3~5名	¥1,860
22cmサイズ	6~8名	¥3,090

Short Cake Chocolat 生チョコショート

クレマンティーヌ特製生チョコクリームとチョコスポンジにバナナをサンドして旬のフルーツでデコレーションしました。
※サンドのフルーツはバナナかイチゴがお選びいただけます。

4号 12cm	2~4名	¥2,270
5号 15cm	4~6名	¥3,400
6号 18cm	6~8名	¥4,530
7号 21cm	8~10名	¥5,660
8号 24cm角	10~14名	¥8,980



Fromage Frais レアチーズ

フランス産クリームチーズを使用し、底はクッキー生地、自家製フランボワーズジュレを忍ばせ、味わい豊かに仕上げています。

4号 12cm	2~4名	¥1,860
5号 15cm	4~6名	¥3,090



Chocolat Brutagne ショコラブルターニュ

塩味の効いたガナッシュとほろ苦いチョコクリームの相性抜群の組み合わせ。

15cmサイズ	3~5名	¥1,860
22cmサイズ	6~8名	¥3,090



Marron Chantilly マロンシャンティ

しっとり香ばしいヘーゼルナッツ風味の生地に国産のクリームをサンドしてコクのある北海道産クリームをたっぷりサンドしました。

15cmサイズ	3~5名	¥1,860
22cmサイズ	6~8名	¥3,090



Blanc et Rouge ブラン・エ・ルージュ

フランボワーズ風味のチョコクリームに軽いホワイトチョコクリームを組み合わせ。

15cmサイズ	3~5名	¥1,860
22cmサイズ	6~8名	¥3,090