

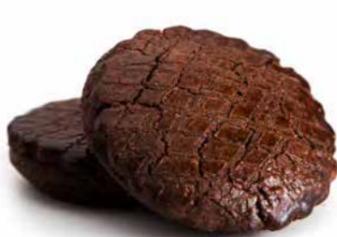
gâteaux secs



Gâteau Basque

ガトーバスク ¥600

アーモンド入りのクッキー生地に黒さくらんぼのコンフィチュールを詰めて焼き上げたバスク地方の伝統菓子。



Gâteau Basque au chocolat

ガトーバスク オウ ショコラ ¥600

チョコレート風味のクッキー生地にチョコレートクリームを詰めて焼き上げたガトーバスク



Gâteau Basque à la crème

ガトーバスク アラ クレーム ¥580

アーモンド入りのクッキー生地にカスタードクリームを詰めて焼き上げたバスク地方の伝統菓子



Gâteau Basque aux pomme

ガトーバスク オウ ポム ¥600

長野県小林農園で収穫したリンゴのコンフィチュールをたっぷり入れて焼き上げた期間限定のガトーバスク



Sablé Breton

サブレブルトン ¥350

オランダ産のバターをたっぷり使用して焼き上げたシンプルな厚焼きのバタークッキー



Financier

フィナンシェ ¥380

アーモンド風味の焼き菓子

petits gâteaux



Béret basque

ベレ バスク ¥740

チョコのスポンジ生地に、ヘーゼルナッツ風味のガナッシュ、ジャンドゥージャのムースにほんのりスリーズノワール風味のチョコムースを合わせました。



Chou chantilly

シューシャンティ ¥540

当店自慢のカスタードクリームと生クリームをたっぷり詰めました



Millefeuille

ミルフィーユ ¥800

シェフ特製のパイ生地に濃厚なカスタードクリームをサンドしたフランス定番菓子



Tartelette aux fraises

タルトレット オウ フレーズ ¥800

タルト台にピスタチオクリーム、フランボワーズジャムを絞り、新鮮な国産いちごをふんだんに飾り付けました。



Mont Blanc

モンブラン ¥800

和栗とイタリア栗を使用したモンブラン



Bellevue

ベルヴュー ¥700

ナッツを入れ焼き上げたブラウニーに、香り高いトンカ豆風味のガナッシュ、アーモンド風味のチョコレートのブランマンジェを合わせました。

※店頭に並ぶ商品は季節によって種類・仕様が異なります。上記は一例です。

SHOPPING BAG

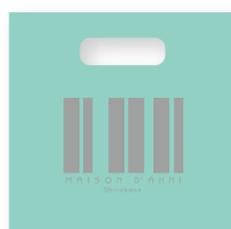
ショッピングバッグ



紙 (大)
¥80 (税込)



紙 (小)
¥50 (税込)



ビニール
¥10 (税込)

MAISON D'AHNI
Shirokane

表示価格は全て税込です。