



秋のスイーツセレクション

CAFE AZUR Autumn Sweets Sollection

モンブラン

Mont Blanc

マロンペーストと渋川栗ペーストを合わせたクリームを絞った栗の甘露煮をトッピング。

¥1,320(税抜 ¥1,200)



チョコレートケーキ

Chocolate Cake

クルミの刻みとチョコランチをサンドし食感にアクセントをプラス。
表面はココアで仕上げました。

¥1,320(税抜 ¥1,200)



りんごのタルト

Apple Tart

大き目カットのりんごをふんだんに使ってシャキシャキ感を生かしタルトも香ばしく焼き上げました。

¥1,320(税抜 ¥1,200)



「フランス人トップパティシエ フィリップ・ウラカ氏監修」お好きなアイスをお選びください。

Please choose your favorite ice cream

■ラムレーズン Rum raisin : 乳製品と卵から作られたコクのあるアイスクリーム。

■キャラメル Salted caramel : フレッシュミルクで伝統的製法により仕上げた極上アイス。



白玉クリームみつ豆 Shiratama Cream Mitumame

¥1,210(税抜 ¥1,100) : 日本茶付

白玉栗ぜんざい Chestnut Zenzai

¥1,320(税抜 ¥1,200) : 日本茶付



※温又は冷やし



コーヒー又は紅茶付セット : プラス 税込 ¥550

※ホットはお代わり自由

※写真はイメージです。

※仕入れ等の都合によりご提供内容を一部変更する事がございます。11:00-17:00 L.O.16:30