

## Gâteaux List

要予約

## PALET D'OR GÂTEAUX ENTREMETS

ホールケーキ

## PETIT GÂTEAUX

カットケーキ

TORTA AL CIOCCOLATA  
アルチョコラータ

12cm(3-4名様用) ¥5,940 税込

15cm(5-6名様用) ¥7,128 税込

チョコレート生地になめらかなガナッシュクリームを重ね、アクセントにヘーゼルナッツ。

●特定原材料等：乳成分・小麦・卵・大豆・りんご

## SICILIEN シシリアン

12cm(3-4名様用) ¥5,940 税込

15cm(5-6名様用) ¥7,128 税込

ビターチョコレートのムースとクリーミーなビスタチオガナッシュ。

●特定原材料等：乳成分・小麦・卵・大豆・オレンジ・アーモンド・ゼラチン

## ザッハトルテ ノワール

12cm(2-4名様用) ¥3,920 税込

ウィーンの古典菓子を、さらにカカオ感を生かしたチョコレートケーキに仕上げました。グラズール(糖衣)のシャリとした食感、アプリコットジャムの酸味、カカオの香りと味わいが調和したパレドオールならではのザッハトルテをお楽しみください。

●特定原材料等：乳成分・小麦・卵・大豆・りんご

## シシリアン

¥896 税込

ビスタチオの風味豊かな生地に、パレドオールオリジナルビターチョコレートを使用的したムースと、なめらかなビスタチオクリームを組み合わせた人気商品。

●特定原材料等：乳成分・小麦・卵・大豆・ゼラチン・アーモンド・オレンジ

## アルチョコラータ

¥896 税込

ショコラティエパレドオールのシェフ三枝が、イタリアを訪れた際にインスピレーションを受けて作ったヘーゼルナッツの風味豊かな濃厚ガナッシュケーキ。当店の人気ナンバーワンケーキです。

●特定原材料等：乳成分・小麦・卵・大豆・りんご

## タルトオショコラ

¥896 税込

自家製カカオパウダーを振って焼き上げた香ばしいタルトと自家製チョコレートのスフレショコラ。

●特定原材料等：乳成分・小麦・卵・大豆

## モンブランショコラ

¥896 税込

ヘーゼルナッツをたっぷり使用したダコワーズ生地に、ガナッシュを練りこんだワイスキー香るマロンクリームを絞ったショコラティエならではのモンブラン。

●特定原材料等：乳成分・小麦・卵・大豆

## マルジョレーヌ

¥896 税込

フランスの星付レストラン「レストラン・ピラミッド」のデザートが由来のケーキです。薄く焼き上げたナッツ風味の生地に自家製チョコレートと泡立てた生クリーム、ブラリネのクリームをサンドしました。

●特定原材料等：乳成分・小麦・卵・大豆・アーモンド

## 和茶オペラ

¥896 税込

自家製のチョコレートをを使い、茶師十段が選定した抹茶のガナッシュと、自家製ホワイトチョコレートを使った色鮮やかな抹茶クリームを組み合わせた、ショコラティエが作る「和」のガトーオペラです。

●特定原材料等：乳成分・小麦・卵・大豆・ゼラチン・アーモンド・オレンジ

NEW



※お電話でもご予約承っております。

※ご用意にお時間がかかる場合がございますので詳しくはスタッフまでお訊ねください。

