

LA BOUTIQUE
de Joël Robuchon

Rouge
ルージュ
¥4,800

チェリー&ラズベリーのチョコレートムースに
チェリーとピスタチオプリュレを合わせて

大切な記念日を
ロブションの
アニバーサリー
ケーキで
Gâteau d'anniversaire

オンラインで
ご予約できます
事前決済 OK



虎ノ門ヒルズ店



アルコール
無し

直径：約14cm 約4~5名様

特定原材料：小麦 卵 乳



Velours
de chocolat blanc
aux fruits rouges

アルコール
無し

ヴルール
ショコラブラン ¥4,000

フランボワーズとカシスのジュレをしのぼせた
ベリー入りホワイトチョコレートのムース

直径：約12cm 特定原材料：小麦 卵 乳
約3~4名様



Tarte
aux fruits

タルトフリュイ ¥4,400

アーモンド生地と、季節のみずみずしい
フレッシュフルーツのタルト

直径：約14cm 特定原材料：小麦 卵 乳
約4~5名様



Moelleux au chocolat
amer et grué de cacao

アルコール
無し

モワルー ショコラアメール ¥3,200

濃厚なチョコレートを滑らかなクリームに仕立てた
チョコレートづくしのケーキ

縦：約8.5×横：約12.5cm 特定原材料：小麦 卵 乳
約4~5名様



Mousse Guanaja
et thé
Marie Antoinette
aux Pommes

アルコール
無し

マリー
アントワネット ¥5,500

フランスの紅茶ブランド NINA'S の
マリー・アントワネットティーのムースに
りんごのソーテとジュレを合わせています

直径：約14cm 特定原材料：小麦 卵 乳
約4~5名様



Gâteau
aux Fraises

ガトーフレーズ ¥4,000

マスカルポーネ入りフレッシュクリームに
スポンジ、苺とラズベリージュレを重ねました

縦：11×横：12cm 特定原材料：小麦 卵 乳
約4~5名様



Génoise
aux Fraises

ショートケーキ

直径：約12cm 約3~4名様 ¥3,500
直径：約15cm 約4~5名様 ¥5,000
直径：約18cm 約6~8名様 ¥6,500

アルコール
無し

卵やバター等、素材を生かしたケーキ

※18cm以上のご予約は1週間前まで
12.15cm以上のご予約は3日前まで
にお申し込みください 特定原材料：小麦 卵 乳
※飾りのフルーツは季節で変更

ご予約は2日前までにお願致します
(ショートケーキは除く)

*店舗や季節によってお取扱いのない商品もございます
*掲載商品の仕様・価格・デザインについては変更する場合がございますので予めご了承ください

※商品は、すべて税込み価格です