



Desserts Assiette

アシェットデザート《お皿盛りデザート》

決してご家庭では味わえない っておきの美味しさ



Saint Marc

ラ・テラス風サンマルク ¥950(税込¥1,026)

フランスの伝統菓子「サンマルク」をラ・テラス風にアレンジ。アーモンド風味のビスキュイ・ジョCONDでブランデーを利かせたバニラクリームと2種類のチョコクリームを合わせて召し上がれ。



Big cake souffle

おっきなスフレ ¥950(税込¥1,026)

ブルーベリーコンフィチュールとオレンジの香り〈アイスクリーム添え〉

オーダーが入ってから丁寧に焼き上げます! 自家製ブルーベリーコンフィチュールとオレンジの果肉を使用した、さわやかな香りのスフレチーズケーキ。途中からアイスクリームを入れてアツアツと冷たいアイスのマリアージュが楽しい一品。



Special Mont Blanc

家では絶対に食べられない
パティシエこだわりのモンブラン ¥950(税込¥1,026)

ラ・テラス人気のモンブランをデザート仕立てに。マロンクリームの中には、コーヒーゼリーとコーヒーのグラニテを忍ばせて、サクサクのアーモンド風味のシュクセとご一緒に。



Mariage of Cassis and Orange

カシスとオレンジのマリアージュ ¥950(税込¥1,026)

濃厚なカシスのムースとオレンジのゼリー、生クリーム、バニラアイスをパフェ風に。トッピングにはブラッドオレンジの冷たいグラニテを添えて。



Hot Apple pie

焼き立てアップルパイ ¥950(税込¥1,026)

オーダーが入ってから焼き上げる寒いシーズンにうれしいあったかデザート。パイ生地を崩すと、中にはゆっくりと時間をかけて焼きあげたリンゴのコンポートとカスタードクリーム、ほくほくのサツマイモが!



Orange and Chocolate pie

オレンジとチョコレートのパイ ¥1,000(税込¥1,080)

赤ワインとチェリーのソースをかけて
チョコレートを贅沢に織り込んだパイ生地にカスタードクリームとフレッシュのオレンジを合わせて。チョコ×オレンジの相性は最高! 仕上げに温かいグリオットチェリーの赤ワインソースをかけて。



抹茶のティラミス ¥1,100(税込¥1,188)

抹茶をふんだんに使ったオリジナルティラミス。ほうじ茶で作ったクッキーの食感と香りをプラスして、バニラアイスとご一緒に。白玉大福と鹿の子豆もアクセントにお楽しみください。



季節のミルフィーユ ¥1,150(税込¥1,242)

ラ・テラス特製のサクサクパイと旬の美味しいフルーツ&カスタードクリームがたまらないデザート。お店でしか味わえないパイのサクサク感と美味しさを存分にお楽しみください。



ショートケーキ ラ・テラス風 ¥1,150(税込¥1,242)

お店で楽しむショートケーキだから、グラスのデザートとしてご用意しました。苺のシャーベットやソースなど、柔らかさと口どけを極限までつぎつめたこだわりの美味しさをぜひ。



クレープシュゼット ¥1,150(税込¥1,242)

フランスでは古くから親しまれているクレープのデザート。温かいオレンジのソースとバニラアイスと一緒にどうぞ。シュクレフィレ(糸状の飴)のアクセントも!



季節のタルト ¥1,350(税込¥1,458)

タルトを逆さまに仕上げたお店ならではのデザート。黒糖のカスタードクリーム、マスカルポーネクリーム。そしてアクセントに苺のシャーベットとグレープフルーツのグラニテを。クッキー生地をつぶしながらどうぞ。



バイクドアラスカ ¥1,450(税込¥1,566)

アイスクリームとメレンゲのクラシカルなデザートをラ・テラス風にアレンジ。カシス風味のメレンゲの中には苺のアイスとチョコレートアイスが。周りの人も楽しめる演出でお持ちします。

※18時からのご用意となります。

13:00~

ケーキセット ¥1,150(税込¥1,242)

ショークース内にあるお好きなケーキに、アイスクリームとフルーツ、そしてコーヒまたは紅茶をセットでご用意致します。

〈※コーヒーはフレンチプレス、紅茶はポットサービスにてご提供します。〉

※画像はイメージ



アシェットデセールとドリンクをセットでご注文の場合
各種ソフトドリンクの価格より¥150(税込¥162) サービス致します

