

ショートケーキ

***苺のショートケーキ・・・496円**

こだわりの生クリームを使ったケーキの王道

***魅惑の生チョコモンブラン・・・496円**

濃厚なチョコレートがクセになる人気No.1

***ポワロン・・・669円**

ロールケーキ1/4カットを入れたカップスイーツ

***貴族のモンブラン・・・550円**

フランス産の栗を使ったふわふわのクリームが特徴

***マルジョレーヌ・・・518円**

ダックワーズにアーモンドプラリネ、チョコクリーム

***ミルクレープ・・・496円**

手焼きの生地にカスタードと生クリームをたっぷり

***ドゥーブルフロマージュ・・・496円**

岡山フロマージュの土台にあっさりレアチーズ

***チョコレア・・・561円**

濃厚チョコのアクセントにフランボワーズジャム

***ショコラクラシック・・・475円**

ベルギー産の高級チョコで作ったガトーショコラ

***ベベ・・・496円**

フランボワーズムースにホワイトチョコブリュレ

***NYチーズケーキ・・・475円**

ベイクドチーズにたっぷりのブルーベリージャム

***キャラメルショコラ・・・518円**

キャラメルムース×チョコレートムース

***ラムレーズンとコーヒー・・・475円**

ラムレーズンムースとコーヒーダマンドのタルト

***ノワゼットショコラ・・・540円**

濃厚なチョコレートムースの中にヘーゼルナッツ

***お抹茶大福・・・496円**

抹茶のムースとあんこクリームを求肥で包みました

***りんごのシブースト・・・496円**

旬のりんごとシュワシュワ食感のシブースト

***セゾン・・・648円**

とろとろのプリンに季節のフルーツ

***紅茶とアプリコットのタルト・518円**

紅茶ムースにアプリコットソースを合わせたタルト

***新茶ティラミス・・・507円**

アンフルール流の和風ティラミス

***バームパフェ・・・723円**

カットしたバームクーヘンを使ったパフェ

ショコラ、フルーツ、ティラミス

生菓子・その他

***王様のロールケーキ・・・1,080円**

ふわふわスポンジとこだわり生クリームの人気商品

***王様のロールケーキグランデ・2,916円**

通常の3倍サイズ、パーティー仕様のロールケーキ

***今シュー・・・205円**

サクッとした食感の皮にたっぷりのカスタード

***安富コルネ・・・205円**

パリパリサクサクのコルネにこだわりカスタード

***クレープ・ア・ラ・レーヌ・・・291円**

カスタードと栗を手焼きクレープで包みました

***ぶーちゃんのおやつ・・・237円**

本格派の味わいに可愛いチョコをのせたエクレア

***クレームブリュレ・・・442円**

なめらかな口当たりとマダガスカル産バニラの香り

***アイスブリュレ・・・442円**

クレームブリュレのアイスバージョン

***バスクチーズケーキ・・・1,458円**

濃厚なクリームチーズを溶けるように味わう

***王妃のプリン バニラ・・・313円**

口に入れた瞬間にとろける、なめらかプリン

***岡山フロマージュ・・・172円**

クリームチーズを使った当店の名物商品

***マカロン・・・216円**

8種：バニラ、フローズ、抹茶、ショコラ、フラン
ポワーズ、ピスタチオ、キャラメル、パッション

***とろける生チョコ・・・194円**

チョコクッキーの中に口溶けなめらかな生チョコ