PIERRE HERMÉ

PARIS

PIERRE HERMÉ PARIS CAFE GOURMAND

Enjoy an exquisite assortment of four Pierre Hermé Paris mini cakes, perfectly crafted for a delightful experience.

ピエール・エルメ・パリのスイーツ4品を味わう、贅沢な一皿。“スイーツを巡る小さな旅”をお届けします。
ドリンクはアラカルトメニューよりご注文ください。

Sweets



Emotion Sarah

Passion fruit crème brûlée layered with sautéed chestnuts, chestnut jelly, matcha cream and passion fruit jelly, bringing together a distinctive combination of flavors.

エモーション サラ

パッションフルーツ風味のクレームブリュレに、マロンポワレやマロンジュレ、抹茶クリーム、パッションフルーツのジュレを重ねた一品



Cheesecake Plénitude

A rich chocolate baked cheesecake layered with soft caramel cake and chocolate mascarpone cream, finished with chocolate pieces accented with fleur de sel.

チーズケーキ プレニチュード

ショコラ風味のベイクドチーズケーキにカラメルモワルゥとショコラ風味のマスカルポーネクリームを重ね、フルールドセル入りのショコラ片を添えた濃厚な味わい



Tarte Infiniment Praliné Noisette

A fragrant hazelnut tart featuring layers of hazelnut biscuit, hazelnut cream, praline and hazelnut Chantilly cream, offering a rich and satisfying combination of flavors and textures.

タルト アンフィニマン プラリネ ノワゼット

ヘーゼルナッツのクリーム、ヘーゼルナッツ入りプラリネ、ヘーゼルナッツのシャンティクリームを重ねた、香ばしく奥行きのある味わいのタルト



Hermé Carré Éden

A delicate creation featuring saffron crème brûlée, white peach and apricot compote, white chocolate and Sablé Breton.

エルメ キャレ エデン

サフラン風味のクレームブリュレに白桃とアプリコットのコンポートを合わせ、ホワイトチョコレートとサブレブルトンを重ねた一品

Café Gourmand
カフェ グルモン

3,000 JPY

Prices include consumption tax and 15% service charge.
表示価格には消費税およびサービス料15%が含まれております。