



13 栗のモンブラン

栗の風味豊かなモンブランです。

●レーブ・ド・ベベ ¥550



18 モンブラン・オ・マロン

クッキー生地の上にカスタード
栗、生クリームを重ね、マロンペ
ストで包みました。

●パティスリー・カプリス ¥500



23 ロッホローモンド

苺がたっぷりのったタルトです。

●ブルーシャン ¥550



14 フロマージュ

ベイクドチーズとマスカルポーネ
のムースの2層仕立てです。

●レーブ・ド・ベベ ¥500



19 ショコラエクレア

チョコのシュー生地にかス
タードクリームと生チョコクリ
ム!!ベリーソースを加えてぜい
たくに苺をトッピングしました。

●お菓子のふなき ¥400



24 アメイジング グレイス

ニューヨークスタイルの
チーズケーキです。

●ブルーシャン ¥450



15 バニラシュークリーム

べべ人気NO.1の
バニラシュークリームです。

●レーブ・ド・ベベ ¥150



20 てるさんの ベイクドチーズケーキ

香ばしいアーモンド入りのタルト
と、シナモンクランブルが大人な
ベイクドチーズケーキ。

●お菓子のふなき ¥450



25 ピスタチオ

イタリア産高級ピスタチオの贅
沢な味わい。ピスタチオムース/グ
リオットとベリーのコンポテクレ
ムピスタチオ/ビスキュイピスタチ
オ

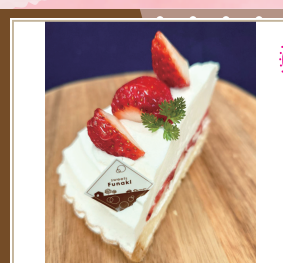
●パティスリー・ミニヨン ¥650



16 焼きチョコ

生クリーム、ガトーショコラ、
クレームブリュレを混ぜながら
食べるケーキです。

●パティスリー・カプリス ¥450



21 タルトレアチーズ

レアチーズとタルトの間に苺と
ベリーのソースをサンドして
可愛く仕上げました。

●お菓子のふなき ¥500



26 アルザスチーズ

フランス産のチーズを使用し
上品なコクと濃厚なテクスチャーに
仕立てた香り・味ともに至高のチ
ーズケーキ。

●パティスリー・ミニヨン ¥550



17 デジジョン

カシスムースの中に、バニラのバ
バロワが入った甘酸っぱいケーキ
です。

●パティスリー・カプリス ¥450



22 アダージェット

スイートチョコとホワイトチョコ
のマーブルムースをココアのク
レープで包みました。

●ブルーシャン ¥500



27 モンブラン

フランス産のマロンクリーム
3種類をブレンド。プチロールケー
キを土台に栗とホイップ。上品な甘
さに食べやすい味わい。

●パティスリー・ミニヨン ¥600