

【別添資料】

ピエール・エルメ・パリとのコラボレーションによるスイーツ

ミルフィユ アンフィニマン ヴァニ्यू



数種類のバニラを合わせたマスカルポーネクリームを、サクサクに焼き上げたパイ生地でサンド。口に広がる濃厚な香りとともに、軽やかな食感のコントラストをお楽しみいただけます。

タルト ローズエ ジャスマン



芳しいローズとジャスミンの香りが優雅に調和したタルト。繊細な花の香りとしっとりとしたクリームの味わいが、冬の午後に華やかに彩ります。

シュー アンフィニマン ヴァニ्यू



香ばしく焼き上げたシュー生地には、マダガスカル産バニラを使用した濃厚なクリームをたっぷりと詰めた逸品。ピエール・エルメの“究極のバニラ”を体感できる代表作のひとつです。

エモーション モンブラン



上品なマロンのクリームと軽やかなムースの 5 層からなるグラスデザート。甘さの中にほのかな塩味を効かせ、冬の味覚の深みを引き出しています。

マカロン アンフィニマン ヴァニージュ ドマダガスカル



マダガスカル産バニラをふんだんに使ったクリームを、2 枚のマカロンコックでサンド。バニラの芳醇な香りが余韻まで広がる、上質な一品です。

ボンボンショコラ アンフィニマン ヴァニージュ



バニラをテーマにしたガナッシュを閉じ込めた一粒チョコレート。濃密なカカオとバニラの香りが溶け合う、大人の味わいをお楽しみいただけます。

スコーン アンフィニマン ヴァニージュ



発酵バターとバニラビーンズを贅沢に使用したスコーン。しっとりと香る生地に、クロテッドクリームやジャムを添えてご提供いたします。